Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 51 (1942)
Heft: 26

Heft

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Siehe Rechtliche Hinweise.

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. Voir Informations légales.

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. See Legal notice.

Download PDF: 14.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 26
BASEL, 25. Juni 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 26
BALE, 25 juin 1942

INSERATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Erscheint jeden Donnerstag

Einundfünfzigster Jahrgang
Cinquante et unième année

Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Paraît tous les jeudis

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.
ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.–, trois mois fr. 4.–, un mois fr. 1.50. Pour l'ETRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse No. 112, Basel
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON No. 27934

Rédaction et Administration: Gartenstrasse No. 112, Bâle
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A. G., Basel

Compte de chèques postaux No. V 85

Die Delegiertenversammlung in Zürich

Schluss der Berichterstattung*)

Die Angestelltenprobleme

a) Die revidierte Trinkgeldordnung

Herr Bieri knüpft als Berichterstatter des Zentralvorstandes an die Beschlüsse der letzten Delegiertenversammlung über die Revision der Trinkgeldordnung an. Während wir der Auffassung waren, die so bereinigte Vorlage könne baldigst in Kraft gesetzt werden, stellte die Arbeitnehmerschaft das Begehren, den Artikel über die Kontrollstelle redaktionell zu ergänzen, um zu verdeutlichen, dass unsere Mitgliederbetriebe in der Regel durch die Verbandsfunktionäre kontrolliert werden, dass aber nicht in allen Fällen ein Rechtsanspruch auf verbandseigene Kontrolle bestehe. Diese textliche Ergänzung ändert nichts an der schon bisher geübten Praxis, die sich durchaus bewährt hat. Unser Zentralvorstand hat diesem Begehren zugestimmt, da es Fälle gibt, wo auch unser Verein ein direktes Interesse daran hat, dass die Kontrolle durch eine neutrale Instanz erfolgt. Die Vereinsleitung empfiehlt daher den Delegierten, diese Änderung nachträglich ebenfalls noch zu genehmigen. Der Termin für die Inkraftsetzung der neuen Trinkgeldordnung steht noch nicht fest, da der Wirteverein beim Biga eine Eingabe machte, die einige nicht unerhebliche Abänderungen postuliert. Wir müssen unserseits verlangen, dass die neue Ordnung nicht vor dem nächsten Herbst eingeführt wird, da für die bevorstehende Sommersaison sowohl die Anstellungsverträge als auch die Verträge mit den Reiseagenturen abgeschlossen sind, die alle auf die bisher beim Trinkgeldpersonal üblichen Barlöhne abstellen.

Im Sinne der gemachten Ausführungen stimmt die Versammlung folgendem Antrag des Zentralvorstandes über die revidierte Trinkgeldordnung zu:

Der Zentralvorstand ersucht die Delegiertenversammlung um nachträgliche Genehmigung folgender Textänderung der neuen Trinkgeldordnung: Ziff. 15, erster Absatz, letzter Satz, wird ergänzt durch die Worte „in der Regel". Er lautet demnach:

„Die im Schweizer Hotelier-Verein organisierten Hotels werden in der Regel von den Verbandskontrolleuren kontrolliert, sie sind aber der Aufsichtskommission rapportpflichtig."

b) Vereinbarung mit dem Schweizerischen Kochverband

Herr Bieri berichtet namens des Zentral-Vorstandes über die seit dem letzten Jahr geführten Unterhandlungen mit dem Schweizerischen Kochverband über eine teilweise Neuordnung der Kochlöhne und der Arbeitszeit. In die Lohnregelung, die abgestuft ist für aus der Lehre tretende Köche oder Pâtissiers, für Berufsangehörige nach 2jähriger Berufspraxis seit Lehrabschluss und für Alleinköche, sind neben den eigentlichen Kochlöhnen die zusätzliche Zimmerentschädigung, Entschädigung für eventuelles Nichtwaschen der Berufswäsche und das Schleifen der Küchemesser einbezogen. Jede Kategorie weist zwei unterschiedliche Positionen auf, wobei der höhere Lohn Anwendung findet bei Anstellungen in Städten, ferner in Saisonbetrieben und auf Saisonpersonal in Jahresbetrieben. Gegen die vorgesehenen Lohnansätze sind gewisse Bedenken vor allem aus Kreisen der Kleinhotellerie geäussert worden, doch ist nicht einzusehen, weshalb der Koch in einem kleineren Betrieb, wo er mehr leisten muss und eine grössere Verantwortung hat, als wenn sich die Küchenarbeit auf eine ganze Brigade verteilt, geringer salariert werden soll. Grundsätzlich ist zu sagen, dass die Hotellerie unter den heutigen Verhältnissen kein qualifiziertes Berufspersonal mehr gewinnen kann, wenn die Löhne gedrückt sind. Wer noch an den neu vorgesehenen Minimalansätzen Anstoss nimmt, der darf sich dann auch nicht über die Abwanderung des Hotelpersonals in andere Berufe beklagen. Der Zentralvorstand hat den vorliegenden Lohnansätzen, die übrigens das Ergebnis wiederholter Verhandlungen bilden, zugestimmt. Da sich die Parteien wegen der zusätzlichen Zimmerentschädigung nicht einigen konnten, schlägt der Kochverband vor, eine Bestimmung in die Vereinbarung aufzunehmen, dass der Angestellte mit eigenem Familienwohnsitz Anspruch auf eine angemessene ortsübliche Zimmerentschädigung hat, deren Festsetzung Sache der Beteiligten ist. Auch diese Vermittlungslösung wird vom Zentralvorstand gebilligt. Auf diese Weise ist übrigens eine bessere Anpassung der Zimmerentschädigung an die örtlich verschiedenartigen Verhältnisse möglich.

In bezug auf die Arbeitszeitregelung in städtischen Jahresbetrieben gingen die Meinungen stark auseinander. Besonders in kleineren Städten befürchtete man erhebliche Schwierigkeiten bei der praktischen Durchführung der neu in Aussicht genommenen Arbeitszeit. Verschiedene kantonale Wirtschaftsgesetze haben diese Materie bereits geordnet, doch ist die tägliche Arbeitszeit unterschiedlich bemessen. Unseren Vermittlungsvorschlag lehnte der Kochverband ab und erklärte, um die Vereinbarung als solche nicht zu gefährden, auf eine Regelung der Arbeitszeitfrage im Abkommen vorläufig zu verzichten. Dabei soll es allerdings den örtlichen Organisationen freigestellt bleiben, über die Arbeitszeitregelung lokale Vereinbarungen zu treffen. Der Zentralvorstand erklärt sich mit diesem Kompromiss einverstanden. Er empfiehlt Annahme der Vorlage, doch ist er der Auffassung, dass für diesen Teilarbeitsvertrag die Allgemeinverbindlicherklärung nachzusuchen sei, da es aus zwingenden Gründen notwendig ist, Minimallöhne festzulegen, die für alle Betriebe ohne Ausnahme verbindlich sind.

c) Das Problem der Gesamtarbeitsverträge

In Abänderung der Reihenfolge der Tagesordnung hält anschliessend Herr Cottier in französischer Sprache ein Referat über das Problem der Gesamtarbeitsverträge, wozu Redner bemerkt, dass er lediglich seine persönlichen Ansichten äussern wolle und nicht im Auftrag des Zentralvorstandes spreche. Die Frage erscheint dem Referenten besonders aktuell im Hinblick auf den gegenwärtig durch den Waadtländischen Hotelier-Verein zur Diskussion gestellten Entwurf eines kantonalen Gesamtarbeitsvertrages, der sich auf den bekannten Bundesratsbeschluss vom 1. Oktober 1941 über die Allgemeinverbindlichkeit von Gesamtarbeitsverträgen stützt. Die heutigen Vorlagen sind in gewissem Sinne auch Gesamtarbeitsverträge und, obwohl sie nicht von weittragender Bedeutung zu sein scheinen, werden sie doch eine Präjudiz für den Abschluss anderer Vereinbarungen über Teilgebiete des Arbeitsverhältnisses bilden. Der Referent empfiehlt die Annahme dieser Vorlagen des Zentralvorstandes durch die Delegiertenversammlung, nicht aber ohne seine persönlichen Bedenken gegen die damit sich abzeichnende Tendenz zu äussern.

Art. 2 des erwähnten Bundesratsbeschlusses enthält die Vorschrift, dass nur solche Gesamtarbeitsverträge allgemeinverbindlich erklärt werden sollen, welche die Verschiedenheiten in den Regionen und Betriebsverhältnissen berücksichtigen, nichts enthalten, was gegen das Interesse der Allgemeinheit verstösst und die Gleichheit der Bürger vor dem Gesetz sowie die Vereinsfreiheit respektieren. Es ist ferner vorgesehen, dass ein schweizerischer Gesamtarbeitsvertrag sich nicht über einen kantonalen hinwegsetzen darf. Da gerade in der Hotellerie die Verhältnisse sehr verschiedenartige sind, scheint es richtig, von der durch den Bundesratsbeschluss vom 1. Oktober eingeräumten Möglichkeit des Abschlusses von regionalen Verträgen Gebrauch zu machen, statt gesamtschweizerische Vereinbarungen zu treffen, deren Einhaltung sich dann als unmöglich erweist. Die Welschen sind Föderalisten aus Überzeugung und, nachdem der Bundesratsbeschluss den föderalistischen Tendenzen entgegenkommt, wünscht der Redner, dass man aus den dadurch geschaffenen Möglichkeiten und Freiheiten vermehrt Nutzen ziehe. Wenn sich die Notlage noch mehr verschärft und das Personal weitere Forderungen stellt, die auf dem Wege gesamtschweizerischer Vereinbarungen geregelt werden sollen, werden wir schliesslich vor den gleichen Schwierigkeiten stehen, welche den Gesamtarbeitsvertrag von 1919 zum Scheitern gebracht haben. Dem Redner ist schon vorgeworfen worden, dass er sich zu sehr auf die Seite der Angestellten stelle. Heute muss er davor warnen, weitere Teil-Vereinbarungen über Sozialfragen zu treffen, weil diese ständig sich vermehrenden Verträge das Schiff einer zu starken und schlecht verteilten Belastung aussetzen. In der von der Union Helvetia vorgeschlagenen Berufsordnung, welche auf Verlangen des Personals, in städtischen Betrieben mit über 15 Angestellten, Gesamtarbeitsverträge für die einzelnen Betriebe vorsehen, haben wir ein Beispiel.

Aus diesen Erwägungen empfiehlt Redner für die Zukunft den Abschluss regionaler Vereinbarungen über das ganze Arbeitsverhältnis an Stelle von gesamtschweizerischen Abmachungen über Teilfragen, weil damit der soziale Friede besser gewährleistet werde und ein solches Vorgehen auch im Interesse der Arbeitgeberschaft liege. Die ideale Lösung wäre zweifelsohne ein allgemeiner Gesamtarbeitsvertrag über alle im schweiz. Obligationenrecht berührten Punkte, während Salär- und Arbeitszeitfragen den kantonalen, regionalen oder örtlichen Sektionen zur Regelung überlassen werden sollten, nach den Richtlinien und unter Kontrolle der leitenden Organe unseres Vereins. Zum Schluss votiert der Referent nochmals zugunsten der Annahme der Vorschläge des Zentralvorstandes.

Mit verschiedenen in der Diskussion geäusserten Vorbehalten gegen die neue Regelung setzt sich abschliessend der Vorsitzende auseinander und erklärt, dass wir gerade im Hinblick auf den Nachwuchs Minimallöhne ausrichten müssen, welche es den Berufsangehörigen ermöglichen, ihr Auskommen zu finden und darüber hinaus noch Ersparnisse zu machen, um später auch eine Familie gründen zu können. Die Vereinbarung mit dem Kochverband präjudiziert in keiner Weise spätere Arbeitsverhandlungen. Die vorgesehenen Minimallöhne erachtet die Vereinsleitung für alle Betriebe als tragbar. Die jetzige Vorlage ist das Ergebnis zahlreicher Verhandlungen, deren Erfolge nun nicht neuerdings in Frage gestellt werden sollten. Wer sozial eingestellt ist und fortschrittlich denkt, wird der Vereinbarung zustimmen. Der Zentralvorstand könnte sich mit einem Verschiebungsantrag nicht einverstanden erklären, weshalb er die Vorlage auf alle Fälle zur Abstimmung bringt, wobei er die Verantwortung der Delegiertenversammlung überbinden muss.

Die von Herrn Bieri bekanntgegebenen Anträge über eine Vereinbarung mit dem Schweizerischen Kochverband werden in der vorliegenden Form mit grossem Mehr und bei einigen Enthaltungen gutgeheissen:

Minimallöhne

1. Für aus der Lehre tretende Köche und Pâtissiers:

Fr. 120.— zuzüglich freier Station in Städten, Saisonbetrieben und Saisonpersonal in nichtstädtischen Jahresbetrieben;

Fr. 110.— zuzüglich freier Station in andern (ländlichen) Betrieben.

2. Nach zweijähriger Berufspraxis seit Lehrabschluss:

Fr. 200.— zuzüglich freier Station in Städten, Saisonbetrieben und Saisonpersonal in nichtstädtischen Jahresbetrieben;

Fr. 180.— zuzüglich freier Station in den übrigen Betrieben.

3. Für Alleinköche:

Fr. 250.— zuzüglich freier Station in Städten, Saisonbetrieben und Saisonpersonal in nichtstädtischen Jahresbetrieben;

Fr. 200.— zuzüglich freier Station in allen übrigen Betrieben.

Bisher bezahlte höhere Löhne dürfen mit Berufung auf die vereinbarten Mindestlohnansätze nicht herabgesetzt werden.

Berufswäsche: Entschädigung für eventuelles Nichtwaschen der Berufswäsche des Koches durch den Betrieb monatlich Fr. 15.—.

Schleifen der Berufsmesser des Koches ist Sache des Betriebes.

Zusätzliche Zimmerentschädigung für Köche: Hat der Angestellte eigenen Familienwohnsitz am Ort oder wird ihm vom Betrieb freies Logis nicht gewährt, so hat er Anspruch auf eine angemessene ortsübliche Zimmerentschädigung, deren Festsetzung Sache der Beteiligten ist.

Arbeitszeit: Es bleibt den beidseitigen örtlichen Organisationen freigestellt, hierüber lokale Vereinbarungen zu treffen.

d) Die Anträge der paritätischen Kellnerkommission

Den Abschluss der dem Angestelltenproblem gewidmeten Beratungen bildet eine Erläuterung der Anträge der paritätischen Kellnerkommission durch Herrn Präsident H. Gölden-Morlock, der als unser Vertreter in diesem Gremium den Vorsitz führt. Die im Jahre 1937 durch die nächstbeteiligten Berufsverbände bestellte paritätische Kellnerkommission hatte die Aufgabe, die einschlägigen Fragen des Kellnerberufes zu beraten und zuhanden der Schweizerischen Fachkommission sowie der Berufsverbände Beschlüsse und Anträge zu stellen. Die von dieser Kommission ausgearbeiteten Anträge

*) Siehe auch Nr. 25 der Hotel-Revue.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: **Die Hoteliers an der Gastgewerblichen Ausstellung — Aus dem Geschäftsbericht der SHTG.** Seite 3: **Lebensmittelrationierung im Juli — Uebrige kriegswirtschaftliche Massnahmen.** Seite 4: **Kleine Chronik — Aus den Verbänden.** Seite 5: **Personalrubrik — Saisoneröffnungen.**

wurden den Verbänden Ende 1939 zur Besprechung und zur Ratifikation durch die zuständigen Vereinsorgane übermittelt. In der Folge ratifizierten mit Ausnahme unseres Vereins alle übrigen Verbände diese Anträge. Es ist nun Aufgabe der heutigen Versammlung, abschliesend hierzu Stellung zu nehmen. Die Vorlage bezweckt die Hebung des Kellnerstandes. Es genügt nicht, die Betriebe in technischer und baulicher Hinsicht mit allem Komfort auszustatten, Schutzmassnahmen für das Gewerbe vorzusehen und die Nachkriegspropaganda vorzubereiten, ohne auch gleichzeitig die sozialen Fragen der Angestelltenschaft, die Förderung des Berufsnachwuchses und die Hebung des Kellnerstandes im besonderen zu lösen. Gerade in der Nachkriegszeit wird die Qualität der Leistung mehr als bisher in den Vordergrund rücken. Sie wird im internationalen Wettbewerb mitentscheidend sein. Im Hinblick auf unseren hohen Lebensstandard ist kaum anzunehmen, dass wir mit dem Ausland in preislicher Hinsicht die Konkurrenz auf der ganzen Linie aufnehmen können. Wir werden daher den Wettbewerb nur auf Grund der hohen Qualität der Dienstleistungen im schweizerischen Gastgewerbe erfolgreich bestehen. In keinem anderen Wirtschaftszweig spielt die Art und Weise der persönlichen Dienstleistung eine so entscheidende Rolle wie im Gastgewerbe. Vielfach ist die Art der persönlichen Dienstleistung für den Gast bei der Wahl des Aufenthaltslandes und des Hotels entscheidend, und er wird auch mit einem einfacheren und nicht mit allen modernen Errungenschaften der Technik ausgerüsteten Hause vorlieb nehmen, wenn er sich dort wohl fühlt. Voraussetzung hierzu ist ein zufriedenes, allgemein und fachlich tüchtig geschultes Personal. Der Vorsprung in der Qualität der persönlichen Dienstleistung wurde bisher stets von unseren ausländischen Gästen anerkannt, und das muss auch für die Zukunft unter allen Umständen so bleiben. Die allgemeinen Bemerkungen über die Art der persönlichen Dienstleistung gelten ganz besonders beim Kellnerstand. Richtig und fachlich gut ausgebildete Kellner müssen beim Wiederbeginn des internationalen Reiseverkehrs sofort zur Verfügung stehen. Wir brauchen deswegen nicht eine grosse Schar von Kellnern zu züchten, es genügt, ein einsatzbereites Kader heranzubilden, das befähigt ist, führende Stellen im Schweizer Hotel einzunehmen und einem später folgenden zahlreichen Nachwuchs Lehrmeister, Erzieher und Vorbild zu sein. Die richtige Ausbildung der Kellner ist auch deshalb notwendig, weil der Kellnerstand vielfach die Vorstufe für den Aufstieg in höhere Chargen im Hotelberuf darstellt. Wir müssen auch dafür sorgen, dass die führenden Stellen dem Schweizer Kellner offen bleiben und eine spätere Überfremdung dieser Chargen vermeiden. Dazu kommt, dass der Kellnerstand sozial gefestigt werden muss, damit der berufstätige Kellner dem Beruf treu bleibt. Der tüchtige Schweizer Kellner, der ins Ausland geht, fördert auch dort das Ansehen der schweizerischen Hotellerie und bildet somit einen nicht zu unterschätzenden Faktor der Werbung für unser Land. Aus der Reihe der Anträge sei nur auf zwei der wichtigsten hingewiesen, nämlich die Verlängerung der Lehrzeit von 18 auf 24 Monate und die Wiederherstellung einer geordneten Berufsrangfolge. Diese Rangfolge soll dem Kellner entsprechend seinem Können den Aufstieg im Beruf ermöglichen. Die Stufe des Serviceleiters oder Oberkellners darf nur erreicht werden durch die Ablegung einer Prüfung, wobei der Titel eines Oberkellners dem Meistertitel in anderen Berufen gleichzusetzen ist. Der Sprechende beantragt abschliessend, den Beschlüssen der paritätischen Kellnerkommission gleich wie die übrigen Verbände zuzustimmen. Die Schweizerische Fachkommission wird nach getroffenem Entscheid mit dem Biga Fühlung nehmen, um dieses zu veranlassen, den Beschlüssen, soweit davon gesetzliche Bestimmungen berührt werden, die behördliche Sanktion zu erteilen und sie in Kraft zu setzen.

Die Versammlung stimmt hierauf den Anträgen der Kommission mit grossem Mehr zu.

Verschiedenes

In der abschliessenden Umfrage erkundigt sich ein welsches Mitglied über die Aussichten des Begehrens mehrerer westschweizerischer Sektionen betr. Eröffnung einer Zweigstelle unserer Stellenvermittlung in Lausanne. Der Zentralpräsident klärt die Delegierten dahin auf, dass die Einrichtung eines solchen Zweigbüros für die welsche Schweiz an und für sich sehr zweckdienlich wäre, jedoch neue erhebliche Auslagen für den Zentralverein zur Folge hätte. Das veranschlagte jährliche Defizit von rund Fr. 10000.— müsste durch Sonderbeiträge der Mitgliedschaft gedeckt werden, weshalb die Sektionen in einer Rundfrage um ihre Stellungnahme ersucht worden sind. Die grosse Mehrzahl der eingelaufenen Antworten lautete aber negativ und ging dahin, es sei dieses Projekt auf bessere Zeiten zu verschieben.

Ein weiterer Votant weist auf die Unzulänglichkeiten der kantonal beschränkten Gültigkeit des Fähigkeitsausweises hin. Diese kantonale Abgrenzung führt dazu, dass Hotelfachleute, die ihren Beruf seit vielen Jahren an einem Orte mit Erfolg ausübten, gezwungen sind, bei Antritt einer neuen Stelle in einem andern Kanton das Fähigkeitszeugnis erneut zu erwerben und sich den nämlichen Prüfungen zu unterziehen, wie sie ein Anfänger zu absolvieren hat, der als Neuling den Beruf antritt. Die Vereinsleitung wird daher ersucht, sich für einen eidgenössisch gültigen Fähigkeitsausweis einzusetzen. Der Zentralpräsident nimmt diese Anregung zur weiteren Prüfung entgegen, macht aber bereits auf die praktischen Schwierigkeiten aufmerksam, die sich aus der kantonalen Souveränität ergeben.

An zwei typischen Beispielen exemplifizieren im weiteren zwei Votanten die Notwendigkeit, bei der Gewährung finanzieller Hilfe mit grösster Sorgfalt und Konsequenz vorzugehen. Im einen Falle strebt ein Betrieb die Finanzhilfe des Bundes an, der gar nicht darauf Anspruch erheben kann, als Hotel gewertet zu werden. Als seinerzeit vor Betriebseröffnung von seiten der ortsansässigen Hotellerie gegen die Absicht des Inhabers Einsprache erhoben wurde, erklärte dieser, dass es sich gar nicht um einen Hotelbetrieb handle und daher die Bestimmungen des Hotelbauverbotes keine Anwendung finden können. Heute, da das Unternehmen nun in Schwierigkeiten geraten ist, möchte es nun Anspruch auf die für notleidende Hotels bestimmte Bundeshilfe erheben. Nach der Auffassung des Diskussionsredners hat ein solches Geschäft das Recht verwirkt, die SHTG anzurufen.

Im zweiten Falle handelt es sich um den Erwerb einer Hotelliegenschaft aus einer Zwangsversteigerung und deren anderweitige Verwendung. Der geschäftstüchtige Käufer hat etwas davon läuten hören, dass die SHTG Beiträge ausrichten kann, um die Stillegung von Hotelbetrieben zu ermöglichen. Er möchte nun einen solchen à fonds perdu-Beitrag für sich flüssig machen, unter Hinweis darauf, dass der Hotelbetrieb eingestellt und die Liegenschaft anderweitig verwendet wird. Da der Käufer aber bereits beim parzellenweisen Verkauf der Liegenschaft ein hübsches Sümmchen für sich herausgeschlagen hat, so scheint eine Subventionierung aus öffentlichen Mitteln hier fehl am Platze. Der Zentralpräsident nimmt beide Mitteilungen zu Handen des Zentralbüros entgegen, das die Angelegenheiten mit der SHTG weiter behandeln wird. Aus der Mitte der Versammlung wird noch der bestimmten Erwartung Ausdruck gegeben, dass die SHTG keinem Betrieb ihre Hilfe angedeihen lässt, der nicht in vollem Sinne des Wortes einer solchen Hilfe auch tatsächlich würdig ist und dass sie vor allem jeden Versuch sanierter Unternehmen unterbindet, den Schuldenabbau zu einer Preispfuscherei zu missbrauchen.

Eine andere Anfrage an den Vorstandstisch ersucht um Auskunft über den Stand der Verhandlungen in Sachen Militärentschädigungen. Herr Bieri teilt für den Zentralvorstand mit, dass dem eidg. Militärdepartement eine einlässlich begründete Eingabe eingereicht wurde, die eine Reihe eingehend motivierter Begehren um Änderung der geltenden Bestimmungen und Anpassung der Vergütungsansätze an die Teuerung enthält. Die Eingabe, die vom Schweizerischen Wirteverein mitunterzeichnet ist, befindet sich gegenwärtig bei der zuständigen Sektion des Armeestabes zur Vernehmlassung.

Ort der nächsten Delegiertenversammlung

Entsprechend einem aus der Mitte der Versammlung gestellten Antrag, wird es dem Zentralvorstand überlassen, von sich aus den Ort der nächsten Tagung zu bestimmen. Namens der Sektion Biel teilt Herr Flückiger mit, dass sich die dortigen Kollegen sehr freuen würden, wenn eine nächste Delegiertenversammlung in Biel stattfinden könnte. Sie würden gerne die Organisation und Vorbereitung einer Arbeitstagung übernehmen und die Delegierten des Zentralvereins in ihren Mauern willkommen heissen.

Die Hoteliers an der gastgewerblichen Ausstellung

Unverkennbar hat die Abhaltung der Delegiertenversammlung im Zusammenhang mit der Gastgewerblichen Ausstellung im Kongresshaus in Zürich zu einem starken Aufmarsch von Hoteliers und Hoteliersfrauen an den beiden Veranstaltungen geführt, wobei natürlich die Frauen mehr von der Ausstellung angezogen wurden. Das Gros der Hoteliers besuchte die Ausstellung im Anschluss an die Delegiertenversammlung. Allseitig zeigte man sich erfreut über das an Lehrreichem und Interessantem Gebotene. Im einzelnen ist darüber von fachmännischer Seite bereits in Nr. 24 ausführlich berichtet worden. Wir möchten immerhin nicht unterlassen, hier noch einiger Herren speziell zu gedenken, die sich um die Ausstellung und die für unsere Delegiertenversammlung in vorzüglicher Weise getroffenen Arrangements besondere Verdienste erworben haben. Es sind dies Herr H. Weissenberger, Hotel Glockenhof, Leiter des Tagungskomitees, dessen nimmermüde Tätigkeit zum flotten Gelingen der Veranstaltung des SHV wesentlich beigetragen hat, Herr A. L. Thurnheer, Hotel Eden, Präsident des Baukomitees, Herr O. Nussbaumer, Hotel Limmathof, der Chef der interessanten Weinschau, für welche zwar das grosse Publikum anscheinend weniger Interesse zeigte, die aber von den Fachleuten umso besser gewürdigt wurde; ferner Herr Harry Schraemli, Zunfthaus zur Schmiden, Leiter der einzigartigen Bücherschau und Ausstellung alter Stiche, sowie Herr Willy Brenneisen, Küchenchef, Leiter der Kochdemonstrationen. Diese Kochdemonstrationen waren für das Publikum der grosse Anziehungspunkt. Die Besuchermasse staute sich jeweilen vor den Eingängen und alle verfügbaren Plätze waren im Nu belegt. Die Kochdemonstrationen haben zur Aufklärung der Bevölkerung viel beigetragen und damit auch den Behörden einen wichtigen Dienst geleistet. Herr Brenneisen und seine Brigade haben aber auch beim Publikum für die Nöte des Gastgewerbes hinsichtlich der Versorgungslage Verständnis geweckt, wofür ihm unsere Kreise Dank wissen. Als wir nach einem eiligen Mahle im Anschluss an die Delegiertenversammlung die auf 14.30 Uhr angesetzte Kochdemonstration besuchten, stellten wir die Anwesenheit einer grösseren Anzahl Hoteliers und Hoteliersfrauen fest, die den mit Humor gewürzten Ausführungen des Herrn Brenneisen mit lebhaftem Interesse folgten. Auch Herr Zentralpräsident Dr. Seiler liess es sich nicht nehmen, dem Reich des Herrn Brenneisen einen Besuch abzustatten und damit seine Anerkennung für die Leistungen dieser Abteilung zu zeigen.

Nachstehend lassen wir noch die kurze Ansprache folgen, mit welcher Herr Brenneisen die Kochdemonstration am 10. Juni einleitete:

„Ich begrüsse in unserer Mitte die Herren Hoteliers und Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins, welche nach arbeitsreicher Tagung uns mit ihrem Besuche erfreuen. Unsere Ausstellung ‚Was kochen wir heute?' unterscheidet sich von allen früheren Kochkunst-Ausstellungen, indem sie hineingestellt ist in eine Notzeit, die uns weit mehr ermahnen als ermuntern soll. Wir haben uns die Aufgabe gestellt, unseren bescheidenen Beitrag zu leisten im Sinne der Aufklärung der eigenen Kreise wie der Allgemeinheit. Der Schweizerkoch, der sich hier an die Rampe stellt, will sichtbar dokumentieren, dass es ihm an der Bereitschaft und am guten Willen nicht fehlt, im Dienste des Berufes und des gastgewerblichen Standes sein Bestes zu geben.

Werte Herren Hoteliers! Wir wissen, dass Sie und auch wir Angestellte eine unerwartet schwere Notlage zu meistern haben. Nehmen Sie diese Ausstellung und unser aktives Wirken als Zeugnis des guten Willens hin, dass auch der Schweizer Hotelangestellte durch vollkommene Leistung seinen Beitrag abstatten will. Wir hoffen, dass die dem Geiste der Zusammenarbeit entsprungene Ausstellung uns auch weiterhin in bestem Sinne an gemeinsamer Arbeit im Dienste der beruflichen Fortbildung sehen wird. Inzwischen, meine Damen und Herren, ist Herr Zentralpräsident Dr. Seiler vom Schweizer Hotelier-Verein unter uns erschienen. Herr Zentralpräsident! Es ist mir eine hohe Ehre, Sie unter den werten Gästen dieser Demonstration begrüssen zu dürfen. Ich beglückwünsche Sie und alle Mitglieder Ihres Vereins zu der abgeschlossenen, arbeitsreichen Tagung. Nehmen Sie unseren Dank und Gruss entgegen als ein Zeugnis des guten Willens, das der Schweizerkoch und der Hotelangestellte durch das Beispiel seiner Mitarbeit geben will und seien Sie versichert, dass wir alles tun werden, um die uns alle bedrückende Notzeit zu meistern und mit vereinten Kräften durchzuhalten im Sinne der grossen Tradition der schweizerischen Hotellerie und des schweizerischen Gastgewerbes. Ich danke Ihnen, sehr geehrter Herr Zentralpräsident und sehr geehrte Herren Hoteliers und stelle Ihnen nun die Mitarbeiter unserer Demonstrationen vor."

†

Todes-Anzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die Mitteilung, dass unser Mitglied

Herr

Karl Regli-Christen

Hotel St. Gotthard, Andermatt

am 21. Juni im Alter von 68 Jahren infolge Herzschlag unerwartet in die Ewigkeit abberufen wurde.

Wir bitten Sie, dem verstorbenen Mitglied ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident:
Dr. H. Seiler.

Aus dem Geschäftsbericht der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft

Soeben ist der Bericht der Schweiz. Hotel-Treuhand-Gesellschaft über die Geschäftsführung während des Zeitraumes vom 1. Januar bis 31. Dezember 1941 herausgekommen. Bereits konnten wir die in ihm enthaltenen ziffernmässigen Angaben über die Sanierungstätigkeit unsern Lesern in einem Artikel „Spuren des Krieges" (vergl. No. 20) bekanntgeben. Der vorliegende Bericht bringt nun zu dem Zahlenmaterial wiederum äusserst interessante Ergänzungen und nimmt auch Stellung zu verschiedenen Problemen der Hotellerie und ihrer Lage. Auszugsweise entnehmen wir ihm u. a. folgendes:

Die Frequenzeinbusse

Um die wirtschaftliche Tragweite der Frequenzeinbusse (Rückgang von 16 Millionen Logiernächte im Jahre 1937 auf 11 Millionen 1941) zu ermessen, muss man sich vergegenwärtigen, dass die im Vergleich zu den Jahren 1937 und 1938 fehlenden 5 Millionen Übernachtungen für die Hotellerie eine Mindereinnahme von mindestens 125 Millionen Franken bedeuten. Rechnet man hinzu, dass die ausländischen Gäste für sonstige Reisekosten, Einkäufe und Nebenausgaben aller Art nach sorgfältigen Schätzungen erfahrungsgemäss ebenso viel aufwenden, wie für Unterkunft und Verpflegung im Hotel, so ergibt sich hieraus ein weiterer Ausfall von rund 125 Millionen. Das macht zusammen für die Jahre 1940 und 1941 je etwa 250 Millionen Franken aus, die der Ertragsrechnung der schweizerischen Aussenwirtschaft entgangen sind. Einschliesslich des bereits im Jahre 1939 registrierten Fehlbetrages von rund 120 Millionen dürfte somit die Aktivseite unserer Zahlungsbilanz bis zum Ende des Berichtsjahres zufolge des Versiegens des internationalen Fremdenverkehrs um mehr als 600 Millionen geschmälert worden sein.

Mindestens die Hälfte der aus dem Tourismus der ausländischen Gäste in die Schweiz fliessenden Gelder entfällt auf die Hotellerie. Infolgedessen ist dieses Gewerbe, das sich für weite Kreise unserer Bevölkerung als eine wichtige und auf die Dauer unersetzliche Verdienstquelle erwiesen hat, mit rund 300 Millionen an den seit Ausbruch des Krieges entstandenen Einnahmeausfällen beteiligt.

Die Hoteleinnahmen dienen, bis auf die geringfügige Quote von ungefähr 3%, die den Inhabern oder Leitern der Betriebe als Bareinkommen verbleibt, restlos dazu, die Umsätze zahlreicher anderer Erwerbsgruppen zu speisen, deren Lebensfähigkeit mehr oder weniger von der Existenz und dem Geschäftsgang des Hotelgewerbes abhängen.

Die Notwendigkeit der Hilfsaktion

Es ist daher unverständlich, wenn gelegentlich die Meinung geäussert wird, dass der Staat die Hotelhilfsaktion einstellen und die notleidenden Unternehmungen ihrem Schicksal überlassen sollte, unbekümmert um die Verluste, die daraus entstehen, und ohne Rücksicht auf die Folgen, die eine solche Politik hinsichtlich der Erhaltung eines selbständigen Hotelierstandes und der Heranziehung eines tüchtigen, unternehmungsfreudigen Nachwuchses zeitigen müsste. Wer solche Auffassungen vertritt, geht offenbar — soweit es sich nicht um grundsätzliche Gegner jeder staatlichen Intervention handelt — von der Annahme aus, dass der Staat blindlings zu Gunsten aller in Bedrängnis geratenen Hotelbetriebe interveniere, ohne sich Rechenschaft darüber zu geben, ob die schuldnerischen Unternehmungen als unterstützungswürdig und normalerweise lebensfähig gelten können. Diese Ansicht ist durchaus irrtümlich und beruht auf einer absoluten Unkenntnis der vom Bund für die Inanspruchnahme seiner Hilfsmassnahmen aufgestellten Richtlinien und Bedingungen, die unser mit der Durchführung der ganzen Aktion betrautes Institut sorgfältig einzuhalten hat. Bei der Behandlung jedes einzelnen Gesuches werden die erforderlichen sachlichen und persönlichen Voraussetzungen eingehend geprüft, und unsere Organe nehmen darauf Bedacht, mit einem Minimum an aufgewendeten Geldern den grösstmöglichen Nutzen in bezug auf die erforderliche Entlastung der unterstützten Betriebe zu erzielen. Die zahlenmässige Darstellung unserer Tätigkeit (Vergl. Hotel-Revue No. 20) gibt über die erreichten Ergebnisse nähere Auskunft und lässt erkennen, dass viele Gesuche wegen mangelnder Vorbedingungen abgewiesen werden müssen und dass es bei einer beträchtlichen Anzahl von positiv erledigten Fällen gelingt, lediglich durch Beratung und Intervention, also ohne finanzielle Mitwirkung unserer Gesellschaft, eine Konsolidierung der Verhältnisse zu bewirken.

Nicht minder wichtig erscheint — zwecks Berichtigung irreführender Behauptungen — der Hinweis darauf, dass die zur Auszahlung gelangenden Hilfsgelder des Bundes, mit Ausnahme der à fonds perdu gewährten, verhältnismässig kleinen Stillegungsbeiträge, durchwegs in die rechtliche Form von Darlehensverpflichtungen der Schuldner gekleidet werden. Von den rund 19,5 Millionen Franken, die unser Institut seit der im Herbst 1932 eingeleiteten zweiten Hilfsaktion des Bundes an 717 notleidende Betriebe ausbezahlt hat, sind 9,23 Millionen durch Amortisationspfandtitel sichergestellt worden, die einen pfandrechtlichen Vorrang vor allen übrigen vertraglichen Belastungen geniessen und nach den bisher gemachten Erfahrungen, von ganz wenigen Einzelfällen abgesehen, ein erhebliches kapitalmässiges Risiko nicht involvieren. Einer noch besseren Sicherheit werden seit dem 22. Oktober 1940 auf Grund der neuen gesetzlichen Bestimmungen jene Vorschüsse teilhaftig, die der Verwaltungsrat unseres Institutes bewilligt, um den Betrieb oder die Betriebsbereitschaft der Unternehmungen in der Krisenzeit aufrecht zu erhalten oder ausstehende grundpfändlich gesicherte Kapitalzinsen oder Steuern durch Barzahlungen abzufinden. Bis Ende 1941 bezifferten sich die ausbezahlten Darlehen dieser Art auf 1,05 Millionen Franken. Diesen Vorschüssen kommt bis zum Betrage von höchstens einem Zehntel der bestehenden hypothekarischen Belastung für die Dauer von 15 Jahren ein gesetzliches Pfandrecht zu, das nicht nur den eingetragenen, sondern auch allen nach eidgenössischem und kantonalem Recht allfällig ohne Eintragung bestehenden Pfandrechten vorgeht. Für die übrigen Darlehen in Höhe von 8,85 Millionen Franken, die bis zum Ende des Berichtsjahres zur Auszahlung gelangten, sind Zwischen- oder Nachgangshypotheken errichtet worden, deren Deckung vornehmlich von der weiteren Entwicklung der Unternehmungen abhängt. Es darf wieder einmal mehr daran erinnert werden, dass die bei der ersten Hotelhilfsaktion (1921—1925) aus den Subventionsgeldern des Bundes geleisteten Sanierungsdarlehen im Gesamtbetrag von rund 6 Millionen noch annähernd zur Hälfte zurückbezahlt werden konnten, obschon damals fast ausschliesslich letztrangige Hypotheken als Sicherheit dienten. Die gemachte Erfahrung berechtigt zu der Erwartung, dass die ähnlich gelagerten Engagements auch dieses Mal wieder zu einem guten Teil einbringlich sein werden, sofern sich die allgemeinen Verhältnisse in absehbarer Zeit zum Bessern wenden.

Die Zukunft des Gastgewerbes

Es dürfte in diesem Zusammenhang am Platze sein, einer allzu pessimistischen Beurteilung und Darstellung der Lage des Gastgewerbes mit dem

Hinweis auf die Tatsache zu begegnen, dass ein ansehnlicher Teil der Hotellerie sich trotz andauernder Krise als erstaunlich widerstandsfähig erwiesen hat und immer noch imstande ist, den eingegangenen Verpflichtungen bei ordnungsgemässem Unterhalt der Anlagen Genüge zu leisten. Dies gilt nicht nur für zahlreiche Betriebe, die bisher von den Schutzmassnahmen keinen Gebrauch gemacht haben, sondern auch für nicht wenige jener Unternehmungen, deren Bedrängnis durch Inanspruchnahme der Bundeshilfe in mehr oder minder durchgreifender Weise behoben werden konnte. Es war sogar während der Kriegszeit möglich, recht erhebliche Amortisationen nicht nur auf den vorgangsfreien Vorschüssen und Amortisationspfandtiteln, sondern auch auf den ausbezahlten Subventionsdarlehen erhältlich zu machen. Die Rückzahlungen auf den letztgenannten Posten beliefen sich in den Jahren 1939, 1940 und 1941 auf eine halbe Million Franken und überstiegen sogar die während der nämlichen Periode durch Verluste nötig gewordenen Abschreibungen.

Unsere Stellungnahme gegen eine Schwarzmalerei in bezug auf die Lage und die Zukunftsaussichten des Hotelgewerbes darf nun aber nicht zur Annahme führen, als ob eine gründliche und umfassende Lösung des Problems der Hotelsanierung umgangen oder allzulange hinausgeschoben werden sollte. Die Notwendigkeit einer durchgreifenden Regelung drängt sich namentlich bei jenen Hotelunternehmungen auf, deren Existenz ausschliesslich oder doch in massgebender Weise vom Besuch ausländischer Gäste abhängig ist. Die Schwierigkeiten, die es hiebei zu überwinden gilt, sind um so grösser, als dieser besonders wichtige, stark überschuldete Teil unseres Hotelgewerbes eine für die betreffenden Kurzentren in Krisenzeiten äussert nachteilige Agglomeration aufweist, wie dies in St. Moritz, Pontresina, Luzern, Engelberg, Interlaken, Wengen, Montreux-Territet-Glion, Villars, Genf — um nur einige besonders typische Beispiele zu nennen — der Fall ist. Es kann sich im Rahmen einer möglichst dauerhaften Sanierungsaktion zugunsten der Fremdenverkehrshotellerie im eigentlichen Sinne des Wortes nicht nur darum handeln, zahlreiche Unternehmungen, die einer Unterstützung wert und würdig sind, durch eine weitgehende Anpassung der Schuldkapitalien an die grundlegend veränderten Ertragsverhältnisse hinreichend zu entlasten, wie das dank der Mitwirkung unseres Instituts schon in manchen Fällen geschah. Es muss vielmehr darauf abgezielt werden, das chronische Missverhältnis zwischen Angebot und Nachfrage dadurch beseitigen zu helfen, dass jene Betriebe, die nach der wirtschaftlichen und vielfach auch nach der bautechnischen Seite hin als kaum mehr lebensfähig erscheinen, in irgend einer Weise dauernd ausgeschaltet werden. Es ist das vorzugsweise dadurch möglich, dass man die in Frage kommenden Häuser anderen Zwecken zuführt, eine Lösung, die namentlich bei städtischen Verhältnissen schon öfters bewerkstelligt wurde. Wo sich diese Form der Stillegung jedoch aus verschiedenen Gründen nicht verwirklichen lässt, bleibt als gangbarer Ausweg in einer Reihe von Fällen wohl nur der Abbruch der Gebäulichkeiten übrig. Die Erfahrungen, die bisher mit vereinzelten Versuchen in dieser Richtung gemacht worden sind, sprechen dafür, die radikale Stillegungsmethode des Abbruchs von überalterten und voraussichtlich auch in Zukunft unrentablen Immobilien häufiger zur Anwendung zu bringen, was sich um so mehr empfiehlt, als gerade im jetzigen Zeitpunkt recht günstige Absatzmöglichkeiten nicht nur für das Mobiliar, sondern auch für das aus der Abtragung zu gewinnende Altmaterial bestehen.

Die Bewilligungspflicht

Der Bundesrat hat durch seinen Beschluss vom 19. Dezember 1941 über die Bewilligungspflicht für Eröffnung und Erweiterung von Beherbergungsstätten dafür gesorgt, dass die Wirkung der Ausschaltung von Hotelbetrieben nicht durch eine unnötige Vermehrung der Gastbetten wieder aufgehoben wird. Die neuen Bestimmungen, die eine Erweiterung der bisherigen Vorschriften über die Materie statuieren, enthalten nicht etwa ein Hotelbauverbot, wie dies vielfach angenommen wird, sondern beschränken sich darauf, die Hotelbedürfnisklausel, die schon bisher ein integrierender Bestandteil der Hilfsaktion des Bundes war, mit den auf jahrelangen Erfahrungen beruhenden Erfordernissen einer wirksamen staatlichen Intervention in Einklang zu bringen. Der Hauptzweck des Erlasses, der bis Ende 1946 gültig bleibt, besteht darin, einer Ausdehnung des schon bestehenden Überangebots an Gastbetten zu steuern. Für die Bewilligung zur Eröffnung oder Erweiterung jedes zur Beherbung von Gästen gegen Entgelt dienenden Betriebes sind nunmehr zwei Kriterien massgebend, nämlich ein wirkliches Bedürfnis, das sich bei steigender Nachfrage in einzelnen Gegenden möglicherweise später wieder einstellen kann, und sodann der Finanzausweis. Die letztere Voraussetzung ist besonders wichtig, da die Gesuchsteller von nun an glaubhaft machen müssen, dass die Finanzierung ihrer Projekte im Rahmen eines gesunden Verhältnisses zwischen eigenen und fremden Mitteln als gesichert erscheint und dass ferner genügend Anhaltspunkte für eine nach menschlichem Ermessen günstige Beurteilung der Ertragsverhältnisse vorhanden sind. Die Entscheide der kantonalen Behörden unterliegen nach Massgabe des Bundesgesetzes vom 11. Juni 1928 über die eidgenössische Verwaltungs- und Disziplinarrechtspflege der Beschwerde an den Bundesrat. Das Rekursrecht steht nicht nur, wie dies bis jetzt der Fall war, dem Gesuchsteller, der Gemeindebehörde und unserer Gesellschaft, sondern darüber hinaus auch den schweizerischen Berufsverbänden des Hotelgewerbes und der Erziehungsinstitute zu, welch letztere, falls sie ihre Zöglinge selbst beherbergen, dem Bundesratsbeschluss unterstellt werden sollen, wenn diese Bestimmung in Kraft bleibt. Die Kantone, denen die Verfolgung und Beurteilung der Widerhandlungen obliegt, sind nach dem Wortlaut des Beschlusses „gehalten, die Erstellung und den Betrieb von Beherbergungsstätten, für die eine Bewilligung nicht erteilt wurde, zu verhindern" und „ohne Bewilligung eröffnete Betriebe binnen angemessener Frist zu schliessen, sofern nicht nachträglich die Bewilligung erteilt wird". Obwohl die Oberaufsicht über die Vollziehung der ganzen Verordnung dem Bundesrat zusteht, der allgemeine Weisungen darüber erlassen und Verfügungen zur Durchführung rechtskräftiger Entscheide treffen kann, so besteht doch nach den bisher gemachten Erfahrungen kein Zweifel darüber, dass die Wirksamkeit der neuen Vorschriften in entscheidender Weise davon abhängt, ob alle Kantone mit der erforderlichen Strenge und Konsequenz über die Anwendung des Bundesbeschlusses wachen.

Die Überbrückungs- und Sanierungsmassnahmen

Unsere Haupttätigkeit war im abgelaufenen Geschäftsjahr wiederum auf die Durchführung der Überbrückungs- und Sanierungsmassnahmen gerichtet, wobei die längst erprobte Methode einer möglichst individuellen und elastischen Behandlung der zahlreichen Gesuche in Anbetracht der Mannigfaltigkeit der jeweils zu ordnenden Verhältnisse neuerdings mit Erfolg zur Anwendung kam. Als rechtliche Grundlagen dienten uns in der Hauptsache die Verordnung vom 22. Oktober 1940 (neuestens ersetzt durch diejenige vom 19. Dezember 1941) über vorübergehende rechtliche Schutzmassnahmen für die Hotel- und Stickereiindustrie und der Bundesratsbeschluss vom 1. Oktober 1935 über die Anwendung der Gläubigergemeinschaft auf notleidende Wirtschaftszweige. Beide Erlasse erwiesen sich unter den obwaltenden Umständen als geeignete Instrumente zur Herbeiführung eines gerechten Ausgleichs zwischen den Interessen der notleidenden schuldnerischen Betriebe einerseits und der in Mitleidenschaft gezogenen Gläubigerkreise anderseits. Es lag daher kein Grund vor, das bestehende, in unserem letzten Jahresbericht einlässlich besprochene Notrecht einer grundsätzlichen Revision zu unterziehen, und zwar um so weniger, als alle massgebenden Kreise darin übereinstimmten, dass es ein Ding der Unmöglichkeit wäre, brauchbare gesetzliche Normen für eine durchgreifende Herabsetzung der Kapitallasten in Kraft zu setzen, solange der durch den Krieg hervorgerufene, völlig abnormale und unsichere Zustand keine Abklärung erfährt. Es ist immerhin daran zu erinnern, dass unser Institut vor Ausbruch des Krieges auf Wunsch des Eidg. Justiz- und Polizeidepartementes hinsichtlich des Entschuldungsproblems einen Gesetzesentwurf ausgearbeitet und eingereicht hat, der im geeigneten Zeitpunkt die Anhandnahme einer gründlichen Sanierungsaktion erheblich erleichtern dürfte. Bei den heutigen Verhältnissen aber konnte und musste man im wesentlichen sich darauf beschränken, die Gültigkeitsdauer der einschlägigen Vorschriften, die prinzipiell auf dem Überbrückungsgedanken beruhen, bis Ende 1943 zu verlängern und ausserdem eine Reihe von Massregeln, die als verbesserungsfähig und ergänzungsbedürftig erachtet wurden, entsprechend auszugestalten. Es seien hier die wichtigsten Neuerungen namhaft gemacht, wobei wir auf den Nachtrag zum Kommentar hinweisen, den der um die Kodifikation des Hotelnotrechts besonders verdiente Experte des Bundesrates, Herr a. Bundesrichter Dr. C. Jaeger, herausgegeben hat:*)

1. Ermöglichung der vom Betriebsergebnis abhängigen Verzinsung für die bis Ende 1943 laufenden Zinsen. 2. Ausdehnung der Stundung für fällig werdende Steuern, Abgaben und Gebühren, ob pfandrechtlich gesichert oder nicht, bis Ende 1943 und, im Falle einer Bewilligung der variablen Verzinsung, bis ein Jahr nach deren Ablauf, also längstens bis Ende 1944. Für die Verteilung des von der S. H. T. G. jeweils zu ermittelnden Überschusses gilt folgende Rangordnung: a) grundpfändlich gesicherte Steuern und Abgaben bis zu ihrem vollen Betrage. b) Zinsansprüche der Pfandgläubiger bis zum Maximum von 3½% in der Reihenfolge des Pfandranges der Kapitalien, c) nicht pfandgesicherte Steuern und Abgaben. Soweit das für die Verteilung in Betracht kommende Betriebsergebnis keine Deckung der privilegierten oder nicht privilegierten Steuern und Abgaben gestattet, gelten diese Forderungen als weiter gestundet bis ein Jahr nach Ablauf der variablen Verzinsung. 3. Aufhebung des für die Barabfindung ausstehender grundpfandgesicherter Kapitalzinsen, Steuern und Abgaben bisher erforderlichen Minimums von 25%, unter Beibehaltung des Maxims von 50%, und Zulassung einer Barabfindung auch für die nicht pfandgesicherten Zinsen, Steuern und Abgaben. 4. Befreiung der S. H. T. G. von der Verpflichtung, die freiwillige Zustimmung der Gläubiger zu den beantragten Massnahmen einzuholen, sofern diese Zustimmung zum vornherein als ausgeschlossen erscheint. 5. Präzisierung der Vorschrift, wonach auch in jenen Fällen, da eine variable Verzinsung im Verfahren der Gläubigergemeinschaft Platz greift, die Bestimmungen der Verordnung vom 19. Dezember 1941 über die durch die S. H. T. G. auszuübende Kontrolle zur Anwendung kommen müssen.

Was die allfällige Ausdehnung der Rechtshilfe auf private Erziehungsinstitute und Pensionate angeht, die ausschliesslich oder ausschlaggebend vom Besuch ausländischer Zöglinge abhängig sind, so muss darauf hingewiesen werden, dass eine Anwendung dieser Neuerung, soweit es sich um finanzielle Leistungen handelt, nur unter der Voraussetzung als möglich erscheint, dass unserem Institut ein Sonderkredit zur Durchführung eventueller gerichtlicher oder aussergerichtlicher Arrangements zugunsten dieses Zweiges der Fremdenverkehrswirtschaft zur Verfügung gestellt wird. Denn auf unsere Vorstellungen hin ist uns des bestimmtesten in Aussicht gestellt worden, dass die Unterstützung von Erziehungsinstituten keinerlei Beeinträchtigung oder Benachteiligung der vordringlichen Hotelhilfsmassnahmen nach sich ziehen dürfte.

Die rechtlichen Schutzbestimmungen bedürfen, um in der Mehrzahl der Fälle ihren Zweck erfüllen zu können, einer Ergänzung durch finanzielle Hilfsmassnahmen in Form von Durchhaltekrediten und Sanierungsdarlehen. Der Bundesrat hat daher durch Beschluss vom 24. Februar 1942 unserem Institut weitere Mittel im Betrage von höchstens 5 Millionen Franken zur Verfügung gestellt, wovon 2 Millionen „zur Fortsetzung der durch die Bundesbeschlüsse vom 30. September 1932 und 5. April 1935 sowie durch den Bundesratsbeschluss vom 28. Dezember 1940 eingeleiteten Hilfsaktion" und die übrigen 3 Millionen „für die Bewilligung der in Art. 50 der

*) Verordnung des Bundesrates über vorübergehende rechtliche Schutzmassnahmen für die Hotel- und Stickereiindustrie vom 22. Oktober 1940 mit einer Einleitung und Erläuterungen, herausgegeben von Dr. C. Jaeger, a. Bundesrichter, 1941, mit Nachtrag 1942, Orell Füssli Verlag, Zürich.

Fortsetzung auf Seite 4

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Lebensmittelrationierung im Juli 1942

Nochmalige Kürzung der Fleischzuteilung an kollektive Haushaltungen

Die derzeitige Lage auf dem Viehmarkt erfordert eine weitere Einschränkung des Fleischverbrauches, um die Nachfrage an das mangelnde Angebot anzupassen. Auf der persönlichen Lebensmittelkarte wurde die Fleischration für den Monat Juli auf 1250 Punkte festgelegt. Entsprechend hat nun das Kriegsernährungsamt auch die Fleischzuteilung an kollektive Haushaltungen ab 1. Juli erneut gekürzt, und zwar

von 30 Punkten auf 25 Punkte pro 1 Mc.

In verschiedenen Konferenzen mit dem Kriegsernährungsamt, in denen der Schweizer Hotelier-Verein gemeinsam mit dem Schweiz. Wirte-Verein den Wunsch ausdrückte, in Anbetracht der immer grösser werdenden Schwierigkeiten in der Gästeverpflegung von einer solchen Kürzung zurzeit Umgang zu nehmen, musste das Kriegsernährungsamt erklären, infolge des Mangels an Fleisch keinen andern Standpunkt einnehmen zu können. Es sieht sich durch die Verhältnisse gezwungen, die leider sehr empfindliche Kürzung anordnen zu müssen. Wie ungünstig die Situation auf dem Viehmarkt ist, geht schon aus der Ende April durchgeführten Viehzählung hervor, nach welcher ein Viehbestand ermittelt wurde, der bereits unter demjenigen des Kriegsjahres 1918 liegt.

Die Kürzung der Fleischration erfordert für die gastgewerblichen Betriebe erneut eine weitere Umstellung von der animalischen auf die vegetabile Kost, eine Anpassung, die nicht leicht zu bewerkstelligen ist. Die Fleischportion muss noch kleiner gemacht und durch Gemüse und Kartoffeln ersetzt werden. Die einzelnen Betriebe werden gezwungen sein, von sich aus noch ausser an den obligatorischen fleischlosen Tagen weitere fleischlose Mahlzeiten einzuführen. Es ist zu hoffen, dass der Gast das nötige Verständnis hierzu aufbringt und sich bewusst bleibt, dass einzig durch kriegswirtschaftliche Anordnungen der Hotelier gezwungen wird, sich an die neuen Verhältnisse in der Ernährungslage anzupassen. Dass jeder Hotelier bestrebt ist, mit dem Wenigen, das nöch zur Verfügung steht, sein Bestes zu leisten, dürfte auch für den Gast eine Beruhigung sein.

Kürzung der Zuteilung in der Warengruppe B

Bedauerlicherweise musste das Kriegsernährungsamt auch auf der Warengruppe B vorübergehend eine Kürzung der Zuteilung an kollektive Haushaltungen vornehmen, und zwar

von 1600 g auf 1400 g pro 100 Mc.

Von dieser Quote müssen zudem 200 g in Mais bezogen werden.

Diese Kürzung entspringt dem Gedanken, über den Sommer, solange genügend Frischgemüse auf den Markt kommt, an Reis, Teigwaren, Mehl usw. zu sparen, um sie dann im nächsten Winter noch in genügendem Masse zur Zuteilung bringen zu können. Auch auf der persönlichen Lebensmittelkarte ist die Reduktion für Teigwaren von 490 g auf 250 g, für Mehl von 500 g auf 400 g gekürzt und die Zuteilung von Reis und Hülsenfrüchten sogar ganz gestrichen worden.

Zuteilungsquoten für kollektive Haushaltungen im Monat Juli 1942

Arten von kollektiven Haushaltungen	Zuteilung pro 100 Mc der Warengruppe					Zuteilungsquote für KTK-Waren		
	A[1]	B	C	D	F	20.[3]	21.[3]	22.[4]
kH allgemein	900 g	1400 g	1000 g	6 St.[5]	2500 P.	50%	50%	10%
kH mit Dauerinsassen[2]	600 g	1000 g	600 g	2 St.[5]	1000 P.	50%	50%	10%
Krankenanstalten allgemein	900 g	1100 g	1000 g	6 St.[6]	2000 P.	50%	50%	10%
Tbc-Santorien	1000 g	2000 g	1200 g	6 St.[6]	3000 P.	50%	50%	10%
Kinderheime	1000 g	1600 g	1000 g	4 St.[6]	750 P.	50%	50%	—
Säuglingsheime	1200 g	1800 g	1000 g	4 St.[6]	250 P.	50%	50%	—

Anmerkungen:

[1]) Die Warengruppe A umfasst nunmehr ausser „Zucker" auch „FH-Waren" (Konfitüre/Honig und Kompott) auf Basis Zucker.

[2]) Die Zuteilungsquoten für kH mit Dauerinsassen (Anstalten, Asyle, Institute, Internate usw.) sind weitgehend den Rationen der persönlichen Lebensmittelkarte angepasst.

[3]) Zuteilungsquote für KTK-Waren 20. und 21. in Prozent des festgestellten früheren normalen Monatsdurchschnittes.

[4]) Zuteilungsquote für die Sonderzuteilung in Tee (22.) in Prozent des Totals der im Juli 1942 in den Bezugsgruppen 20. und 21. zugeteilten Punktzahl.

[5]) Die Zuteilung von Eier-Gc an kH hat zu 4/10 in Gc der Bezugsgruppe 35. und zu 6/10 in Gc der Bezugsgruppe 36. zu erfolgen. KH mit eigenem Geflügelbestand können sich mit Schaleneiern aus der eigenen Produktion versorgen und erhalten demgemäss zu Kontrollzwecken Gc der Bezugsgruppe 35. Dagegen sind für ergänzende Zukäufe, wenn die eigene Erzeugung nicht ausreicht, Gc der Bezugsgruppe 36. auszuhändigen.

[6]) Die ärztlich geleiteten Krankenanstalten (einschliesslich Tbc-Sanatorien), sowie Kinder- und Säuglingsheime erhalten ihre volle Eierzuteilung in Schaleneiern (d. h. der Bezugsgruppe 35).

Höchstzuteilungsbegrenzung pro 100 Mc

Die Begrenzung der Höchstzuteilung für Zucker beträgt für die kollektiven Haushaltungen 500 g pro 100 Mc.

In der Warengruppe B ist die Höchstzuteilung für Reis auf 200 g, für Käse auf 800 g und für die übrigen Waren auf 400 g beschränkt, Der Bezug von mindestens 200 g Mais ist obligatorisch, ausgenommen bleiben nur kollektive Haushaltungen, wie Käsespezialitätenrestaurants, die ihre Bezugsberechtigung in sämtlichen Warengruppen auf eine Warengruppe übertragen.

Diese Höchstzuteilungen dürfen, ausgenommen bei ausdrücklicher Spezialbewilligung durch das KEA, auch nicht überschritten werden, wenn ein Umtausch von Bezugsberechtigungen einer Warengruppe in eine andere Warengruppe vorgenommen wird.

Zeitpunkt des Umtausches von Bezugsberechtigungen: Jede Art des Umtausches einer Bezugsberechtigung in eine andere darf nur im Zeitpunkt der Einreichung des Bezugsantrages, Formular F 3, erfolgen. Ein Umtausch von bereits zugeteilten Grossbezügercoupons einer Ware in andere Grossbezügercoupons darf unter keinen Umständen vorgenommen werden.

Zur Frage der Zulässigkeit von Fischgerichten als Vorspeise

Die Sektion für Fleischversorgung schreibt uns:

„Von verschiedener Seite sind Gesuche an uns gerichtet worden, wir möchten uns dafür verwenden, dass die Fische als Vorspeise zu Fleischgerichten wieder zugelassen werden. Auch Ihr Verein ist kürzlich mit einem solchen Begehren an uns gelangt. Heute sind wir in der Lage, zu dieser Frage wie folgt Stellung zu nehmen:

Über die Gestaltung der Mahlzeiten in den kollektiven Haushaltungen haben im Schosse des Eidg. Kriegsernährungsamtes wiederholt intern und in Verbindung mit den Vertretern des Gastgewerbes und der übrigen kollektiven Haushaltungen Besprechungen stattgefunden. Das Ergebnis ist dahin zusammenzufassen, dass vorübergehende stärkere Anlieferungen von in- und ausländischen Fischen nicht Anlass bieten können, die für die Menugestaltung erlassenen einschränkenden Bestimmungen ganz oder auch nur teilweise aufzuheben.

Mit der noch in vermehrtem Masse notwendig werdenden Einschränkung der Fleischzuteilung an alle Konsumentengruppen wird ohne Zweifel der Bedarf nach Fischfleisch weiterhin ansteigen. Im übrigen ist es nach den heutigen Kenntnissen über die Gefrierlagerung von Fischen möglich, vorübergehend sich einstellende Überschüsse aus dem Markt herauszunehmen und sie in Mangelzeiten dem Konsum wieder zuzuführen."

Herstellung einer punktfreien Sommerblutwurst zum Kaltessen

Aus der Schweizerischen Metzger-Zeitung entnehmen wir folgendes:

„Mit dem Eintritt der warmen Witterung stösst der Absatz von Blut- und Leberwürsten auf immer grössere Schwierigkeiten. Die ernste Versorgungslage unseres Landes mit Lebensmitteln, insbesondere mit Fleisch, verlangt nun aber gebieterisch, dass das anfallende tierische Blut nicht verloren geht, sondern auch während der warmen Jahreszeit in geeigneter Form der menschlichen Ernährung zugeführt wird. Das Eidgenössische Kriegsernährungsamt hat deshalb den Verband Schweizer Metzgermeister beauftragt, Mittel und Wege zu suchen, um eine möglichst zweckmässige Verwertung des Blutes sicherzustellen. Der Hauptvorstand hat den Fettausschuss, der die Frage der Fettbehandlung so vorzüglich löste, mit dieser neuen Aufgabe betraut. Nach eingehender Prüfung hat sich der Fettausschuss auf zwei Rezepte einer Sommer-Blutwurst geeinigt. Es handelt sich dabei um eine einwandfreie, haltbare und gut verkäufliche Blutwurst zum Kaltessen, die punktfrei abgegeben werden kann. Bekanntlich unterstehen Wurstwaren aus Blut ohne Fleisch- und Speckeinlagen nicht der Rationierung, sofern der Preis nicht mehr als 35 Rappen je 100 Gramm beträgt."

Verlangen Sie stets

Sandeman-

wenige Port- und Sherryweine sind so edel u. gut.

GENERAL-VERTRETUNG:

BERGER & CO., LANGNAU (Bern)

Aus dem Geschäftsbericht der SHTG.

(Schluss von Seite 3)

Verordnung vom 19. Dezember 1941 über vorübergehende rechtliche Schutzmassnahmen für die Hotel- und Stickereiindustrie vorgesehenen vorgangsfrei grundpfandgesicherten Vorschüsse an Hotelunternehmungen" bestimmt sind. Mit Hilfe dieser neuen sowie der noch verbleibenden oder zurückfliessenden Gelder dürfte es bei weiterhin haushälterischer Verwendung der Mittel und fortgesetzt sorgfältiger Behandlung der Darlehensgesuche nach menschlichem Ermessen möglich sein, den Anforderungen, die im Rahmen der jetzt geltenden rechtlichen Überbrückung bis auf weiteres an unsere Gesellschaft gestellt werden, Genüge zu leisten.

Wer das Hilfswerk zugunsten des Hotelgewerbes unvoreingenommen prüft, wird zum Schlusse kommen, dass der Gesamtheit dieser Massnahmen die Bedeutung einer wohlüberlegten und wirkungsvollen Intervention zukommt, wie sie in dieser umfassenden Gestaltung eines typischen Sonderrechts zum Schutze notleidender Hotelunternehmungen in keinem andern Lande bisher auch nur annähernd verwirklicht wurde. Der gelegentlich geäusserte Wunsch, es sollten die statuierten, zum Teil sehr einschneidenden Ausnahmebestimmungen auf alle Hotelschuldner generell und unterschiedslos Anwendung finden, kann selbstverständlich im Hinblick auf die Grundsätze unseres Rechts- und Kreditsystems sowie auf das Erfordernis einer billigen Berücksichtigung auch der Gläubigerseite nicht erfüllt werden. Im übrigen beruht die in den begünstigten Kreisen vielfach zum Ausdruck kommende Unterschätzung der wirklichen Tragweite der bestehenden Schutzmassnahmen nur zu oft auf einer mangelhaften Kenntnis der einschlägigen Gesetzesmaterie und ihrer Handhabung durch die ausübenden Organe.

Wenn beispielsweise immer wieder behauptet wird, dass der Gesetzgeber den Hotelier dazu zwinge, die notwendigen Unterhaltsaufwendungen für den Betrieb zu vernachlässigen, um den erforderlichen Zinsendienst ganz oder teilweise leisten zu können, so steht dies durchaus in Widerspruch zu der klaren, unserer Sanierungspraxis entsprechenden Bestimmung der Verordnung, wonach die ordentlichen Betriebsausgaben, zu denen selbstverständlich auch ein normaler Unterhalt der Anlagen gehört, den ersten Anspruch auf Deckung aus den Betriebseinnahmen haben. Daraus ergibt sich, dass überall da, wo der Bruttobetriebsertrag nach Leistung der erwähnten Aufwendungen zur Zinsenzahlung nicht ausreicht, die variable Verzinsung zur Anwendung kommen kann, sofern nicht andere verfügbare Mittel vorhanden sind. Bei der Ausübung der vom Gesetzgeber vorgeschriebenen Kontrolle, die sich auf Grund der gemachten Erfahrungen je länger je mehr als ebenso notwendig wie nützlich erweist, setzt die S. H. T. G. nach Anhörung der Schuldner jeweils unter Berücksichtigung aller Verhältnisse die Beträge fest, die im Rahmen normaler Aufwendungen für den Unterhalt der Gebäude und des Mobiliars, für Neuanschaffungen und für die Entschädigung der Betriebsleitung verwendet werden können. Es darf auch hervorgehoben werden, dass die beteiligten Gläubiger in der Regel von der Erkenntnis sich leiten lassen, dass es im gegenseitigen Interesse verfehlt wäre, auf Rechnung des erforderlichen Unterhalts der Anlagen Gelder für den Zinsendienst abzuführen und damit die als Unterpfand dienende Substanz zu beeinträchtigen.

Kleine Chronik

Die Aufhebung der Bergzuschläge

Der Bundesrat beschloss anlässlich der Behandlung der Tessiner Begehren, grundsätzlich die Distanzzuschläge, kurz Bergzuschläge genannt, auf 1. Januar 1943 aufzuheben. Diese Zuschläge wurden bisher als Entgelt für die Fahrt über besonders teure Strecken erhoben. Sie wirkten sich so aus, dass z. B. für zehn Kilometer wirklicher Länge auf Bergstrecken 12 Tarifkilometer in Anrechnung kamen. Diese Zuschläge wurden bereits im Güterverkehr abgeschafft. Nun sollen sie auch für den Personen-, Gepäck- und Expressgüterverkehr dahinfallen. Der Fremdenverkehr wird mit Genugtuung von diesem Beschluss Kenntnis nehmen, der eine nicht unwesentliche Verbilligung der Personentarife auf folgenden Strecken mit sich bringen wird:

Brig–Iselle Transit, Le Day–Le Pont, Neuenburg–La Chaux-de-Fonds–Le Locle Grenze, Giswil–Meiringen, Erstfeld–Bodio, Emmenbrücke–Beinwil – Wildegg – Beromünster, Winterthur–Wald, Wald–Rüti (Zürich), Rickentunnel.

Salinenhotel im Park Rheinfelden 1882-1942

60 Jahre Familienbesitz eines Kurhotels unter den Wechselfällen der so wandelbaren Zeitläufe ist gewiss keine Alltäglichkeit. Die ehemals von Heinrich von Struv'sche Solbadkuranstalt erwarb J. V. Dietschy sel. am 29. September 1881 und am 20. Juni 1882 wurde dieselbe nach bedeutenden Renovationen und Umbauten unter dem Namen Salinenhotel eröffnet. Die unternehmende Familie J. V. Dietschy hatte zu ihren bisherigen Etablissements „Hotel Dietschy am Rhein und Dependance Hotel Krone" nun auch das nach ihnen benannte Salinenhotel im Besitz und Führung. Eine sukzessiv eintretende Entwicklung vom Bad Rheinfelden und die Frequenzzunahme seit dem Jahre 1891 in den „Dietschy-Hotels" bewog J. V. Dietschy sel. zum Neubau „Villa Concordia". Nach der Niederlegung des alten, aus den 30er Jahren des vorigen Jahrhunderts stammenden Badwirtschaftshauses wurde im Winter 1895/96 der sogenannte Saalbau ausgeführt und im Herbst 1907 der Neubau. Seit bald drei Dezennien steht Familie Ernst Pflüger-Dietschy diesem Grosshotel vor, die kein Opfer scheute, um mit der Zeit Schritt zu halten. Nur so war es möglich, dass diese Kuranstalt heute über zahlreiche Privat- und Etagenbäder, mit direktem Soleanschluss an die Saline, verfügt, woselbst Sole- und Kohlensäurebäder abgegeben werden. Die selten grosse Parkanlage mit einem alten und edlen Baumbestand umgibt das Salinenhotel; wie weitblickend und gleichsam fürsorglich war die Wirksamkeit von Vater J. V. Dietschy. Heute schickt sich die dritte Generation der Gründerfamilie an, mitzuhelfen das Lebenswerk des Grossvaters zu betreuen und zu erhalten. E. E. W.

Bau einer linksufrigen Brienzerseestrasse

Im bernischen Grossen Rat hat unser Mitglied, Grossrat Zürcher, Bönigen, folgende Motion eingereicht:

Um drohender Arbeitslosigkeit begegnen zu können und im Hinblick auf die bereits in Aussicht genommenen Arbeitsbeschaffungs-Projekte von Bund und Kanton und insbesondere im Hinblick auf die Notwendigkeit der Förderung des Verkehrs und der Belebung der Wirtschaft in den von den Kriegsfolgen bedingten Krisengegenden des Berner Oberlandes wird der Regierungsrat eingeladen, die Vorarbeiten für den Bau einer linksufrigen Brienzerseestrasse beförderlichst in die Wege zu leiten und hierüber dem Grossen Rat Bericht und Antrag zu unterbreiten.

Konkurssteigerung

Das Hotel-Kurhaus „Säntis" in Unterwasser mit seinen über 100 Betten ist auf der Konkurssteigerung um den Preis von Fr. 135000.— an den Bruder des Vorbesitzers, Kaufmann C. Gorini in St. Gallen, der als Hypothekargläubiger und Bürge am Objekt mitinteressiert war, übergegangen. Die konkursamtliche Schatzung betrug, nachdem die Dependance zur „Alpenrose" und ein Stück Land für die Zwecke einer Strassenkorrektion an den Staat für Fr. 13775.— abgetreten wurden, Fr. 185000.—. Das Hauptgebäude, Hotel und Kurhaus, war zusammen mit dem Mobiliar um Fr. 349000 versichert.

Handänderung

Das Parkhotel „Nidwaldnerhof" in Beckenried ist von einer Familien-Aktiengesellschaft erworben worden. Der Zeitpunkt der Wiedereröffnung dieses seit einiger Zeit geschlossenen Betriebes ist noch nicht bekannt.

Aus den Verbänden

Verkehrsverein für Graubünden

m. Der bündnerische Verkehrsverein, dem 39 lokale Sektionen und 31 Einzelmitglieder mit 27745 Fremdenbetten angehören, hielt am 19. und 20. Juni seine ordentliche Jahresversammlung in Davos ab.

Dem Jahresbericht entnehmen wir, dass sich im Sommer 1941 die Ferienabonnemente für Graubünden günstig auswirkten. Der Automobilverkehr blieb, begreiflicherweise, ausserordentlich gering, dafür nahm der Fahrradverkehr ungeahnte Dimensionen an. Einen befriedigenden Betrieb meldeten vor allem auch die bündnerischen Heilbäder, während die notwendige Einstellung von Alpenpostkursen und mancher kleinerer Autopostkurse die Lage der abseitsgelegenen kleineren Kur- und Ferienorte empfindlich verschlechterte.

Seit dem Winter 1940/41 gibt der kantonale Verkehrsverein eine Zeitschrift „Bündnerland" heraus, die jährlich sechsmal erscheint. Sie soll besonders gehobener kultureller Propaganda dienen. Der „Hotelführer" wurde zu einem „Verkehrsführer" ausgebaut. Ein Reliefkartenprospekt wurde in 50000 Exemplaren verwendet und eine neue „Wanderbroschüre" gibt wertvolle Ratschläge für Ferienwanderungen in dem weiten Gebiet der 150 Täler.

Die Rechnung schliesst bei rund Fr. 96000.- Einnahmen mit Fr. 1500.— Defizit ab. Die Zeitschrift „Bündnerland" verursachte rund Fr. 30000.— Kosten, von denen etwas mehr als die Hälfte durch Inserate gedeckt werden konnte. Durch Spezialbeiträge von Fr. 5500.— des Kantons und von Fr. 3000.— des Bündner Hoteliervereins konnten die Kosten für den Verkehrsverein auf nicht ganz Fr. 3000.— reduziert werden. Ein wesentlicher Ausgabeposten ist auch der Farbenfilm „Terra grischuna" geworden, der anderseits einer guten Werbewirkung sicher ist.

An der Delegiertenversammlung in Davos, die vom Präsidenten, Leo Meisser, Klosters, geleitet worden ist, sind die Ausführungen des Jahresberichtes, die Ergänzungen des Präsidenten und das vorgeschlagene Arbeitsprogramm für das laufende Jahr, das vom Direktor P. Juon erläutert wurde, angenommen worden. In der Diskussion ist unter anderem die Propagierung der günstigen Verhältnisse für die Sportfischerei in Graubünden und von anderer Seite die Erstellung einer kantonalen Winterpassmarkierung angeregt worden.

Die Wahlen ergaben die Wiederwahl des jetzigen Vorstandes und Ausschusses mit Leo Meisser an der Spitze, wobei Hans Bon, St. Moritz (der sich für längere Zeit ins Ausland begeben hat), durch A. Badrutt, St. Moritz, ersetzt worden ist.

Anschliessend an die Delegiertenversammlung fand am Nachmittag des 20. Juni eine kantonale Verkehrstagung statt, an der Nationalrat Dr. A. Meili einen Lichtbildervortrag hielt über „Die Bäder- und Kurortsplanung", in dem er in sehr interessanten Vorschlägen für sechs Badeorte die Möglichkeiten zeigte, die sich bei näherem Studium ergeben. Die Schaffung eines Badezentrums in jedem Orte, das den besonderen Gegebenheiten entspricht und das sich in die Landschaft einpasst, wurde in überzeugender Weise begründet. Dass die Bausünden der Väter dabei nicht ohne radikale Eingriffe wieder gutgemacht werden können, ist klar. Die Vorschläge des Referenten werden ohne Zweifel überall ernsthaft geprüft werden müssen.

Alz zweiter Redner orientierte Herr U. Keller von der „Swissair" über den „Flugverkehr während und nach dem Krieg", wobei er wertvolle Mitteilungen machte, wie sich das Flugwesen heute und voraussichtlich nach dem Kriege entwickeln wird. Dass in Verkehrskreisen diese Ausführungen ebenfalls lebhaftes Interesse fanden, ist selbstverständlich.

DELAFORCE
SHERRY & PORT
Generaldépôt für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL

Gesucht für Hotel Riffelalp ob Zermatt
jg. Herr od. Dame für Tennis u. Tanz
Ab 15. Juli bis Ende August. — Offerten an Frl. Seiler, Bahnhofbuffet, Basel.

Gesucht per sofort tüchtige
Chefköchin oder Alleinkoch
in Berghotel. Offerten mit Saläransprüchen etc. unter Chiffre A. K. 2041 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2 oder Tel. 46 09, Lauterbrunnen.

J'achète
paiement comptant
petit stok de vins et liqueurs
Offres case postale 394, Locarno-Muralto.

Bekanntschaft
Junger Hotelier, Inhaber eines gutrenomm. Hauses, tüchtig, mit Auslandspraxis, wünscht mit protest., netter und charmanter Tochter aus gut. Hause (Hoteliers-tochter), Alter 25—30 Jahre, bekannt zu werden. Offerten mit Bild sind vertrauensvoll zu richten unter Chiffre D. R. 2040 an die Hotel-Revue, Basel 2. Strengste Diskretion und Rücksendung von Photo u. Zuschriften zugesichert.

Gesucht
Traiteur
Hausbursche
Casserolier
Küchenmädchen
Offerten mit Zeugnissen u. Photo unter Chiffre AS 11651 J an Schweizer Annoncen A.-G., Biel

Gesucht
tüchtige Tochter
zum Servieren in Laden und Tea-room.
Verlangt wird flinke, exakte Arbeit, Deutsch und Französisch perfekt, wenn möglich Englisch. Jahresstelle. Offerten mit Zeugnissen, Photo und Angaben bisheriger Tätigkeit an Rest. Confiserie Schneider, Davos-Platz.

Au pair
Ancien fonct. de l'Etat et compt. d'établissement, au courant de tous travaux bureau et contrôles, franç., ital., allem., organisateur, aimerait seconder direction hôtel pendant haute saison. Tél. 31476, Lausanne de 8 à 11 h., 13 à 15 h.

Küchenchef
tüchtig und zuverlässig,
sucht Stellung
für die Sommersaison. Offerten an C. Meyer, z. Zt. Kurhaus Gonzen, Trübbach, Tel. 8 21 77.

Tochter, 32 Jahre alt
sucht Stelle als
Office-, Lingerie- oder Economatgouvernante
arbeitsfreudig (Bern bevorzugt). Offerten unter Chiffre H. A. 2034 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gentil Suisse allemand cherche place
d'apprenti cuisinier
dans hôtel de Suisse romande. S'adresser à P. AMAUDRUZ, av. du Mt. Blanc, Renens.

Gesucht
Casserolier-Office-Bursche
Office-Mädchen
Offerten mit Zeugnis und Photo unter Chiffre AS 11636 J an Schweizer Annoncen A. G., Biel.

HYGIENISCHE Bedarfsartikel und Gummiwaren
Spezialmarke „Fromms Act" 6.60; „Neverrip" 4.50 p. Dtz. Preisliste Nr. 10 gratis.
Sanitätsgeschäft P. Hübscher
Seefeldstrasse 4, Zürich 8.

In erstklassiges Familienhotel Graubündens
für Sommersaison gesucht
tüchtiger, gut präsentierender
Tennistrainer
der auch die gesellschaftlichen u. sportlichen Veranstaltungen leiten kann.
Sofortige Offerten unter Chiffre T. T. 2030 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel 50 lits, en Suisse romande, avec Brasserie, cherche
Secrétaire-Maincourantière
Place à l'année. — Faire offres avec prétentions, photo et copies de certificats sous chiffre S. R. 2037 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Wer verkauft mir ein kleines
Lager versch. **Weine u. Liköre?**
Barzahlung. Offerten an Casa postale 394, Locarno-Muralto.

Winterthur Unfall
Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur
Besondere Vergünstigungen für Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluss von Drittpflicht- und Unfall-Versicherungen für das Personal.

WENN SIE
Hotel-Mobiliar zu kaufen suchen oder zu verkaufen haben, dann hilft Ihnen eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue

Im Zentrum der Stadt Lausanne ist aus familiären Gründen bestfrequentierte
Hotel-Pension
(30 Betten, Zimmer mit fliess. Wasser und Bäder)
sofort mietweise zu übergeben
Für fachkundige Personen, Ehepaar aus der Hotelbranche, gute Existenz. Interessenten mit entsprech. Kapital wollen sich melden unter Chiffre T 34311 Lz an Publicitas Luzern.

Etablissement important de la Suisse française cherche
Comptable
expérimenté, connaissant à fond la branche hôtelière, correspondance française et allemande. Adresser offres manuscrites avec curriculum vitae, photo, copie de certificats et références, en indiquant les prétentions de salaire, nourri et logé, sous chiffre C. E. 2026 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Bitte weiter sagen:
5 Vorzüge des Flora-Gartens Luzern
1. liegt er **nahe** bei Bahnhof und Schiff.
2. schützt sein **verschiebbares Glasdach** vor Regen und Wind.
3. bietet er **prima Verpflegung** bei zivilen Preisen: Plättli und Tages-Menus zu Fr. 3.50, 3.— und 2.50, auch vegetarische.
4. verfügt sein Keller über **erstklassige Weine** bester Provenienz und ein **reichhaltiges Lager von Flaschenweinen.** Die besonders preiswerten **Bordeaux** und **Burgunder** werden jedem Weinkenner Freude machen. Auch die Antialkoholiker finden dort was sie wünschen.
5. **Tägliche Unterhaltungs-Konzerte** von 15.30—18 Uhr und von 19.45—22.45 Uhr schaffen Stimmung.

Seit 1. Juni ist **„Der kleine Hermann"** wieder da.

Im „FLORA" ist jedermann willkommen!

Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes

Einladung
zur ordentlichen Generalversammlung

auf Donnerstag, den 2. Juli, um 13.45 Uhr
im Hotel Oberland (Oberländerhof)
in Interlaken

Traktanden:

1. Protokoll der Generalversammlung vom 1. September 1941.
2. Genehmigung des Jahresberichtes.
3. Genehmigung der Jahresrechnung und Bilanz per 31. März 1942.
4. Festsetzung der Mitglieder-Beiträge von 1942.
5. Genehmigung des Budgets pro 1942/43.
6. Genehmigung des Minimal-Tarifs pro 1942.
7. Genehmigung des Gesamtarbeitsvertrages für das Gastwirtschaftsgewerbe im Kanton Bern.
8. Vortrag des Herrn E. Vogt-Rietmann, Hotelier, Basel, über: Wirtschaftlicher Küchenbetrieb und Verpflegungsprobleme.
9. Verschiedenes und Unvorhergesehenes.

Der Präsident: *F. Borter.* Der Sekretär: *E. Lehmann.*

Cercle des chefs de cuisine Berne

Der Cercle des chefs de cuisine Berne (C.C.C.B.) wollte die Gelegenheit seines 20jährigen Bestehens nicht vorübergehen lassen, ohne in einer würdigen, einfachen Feier sein Wiegenfest zu begehen und dabei seiner Gründer dankbar zu gedenken, von welchen fast alle noch leben und anwesend sein konnten. Aus kleinen Anfängen heraus, mit klar gesteckten Zielen und viel Idealismus, hat sich der C.C.C.B. zu einer stattlichen Berufsorganisation mit 170 Mitgliedern entwickelt, von welchen 60% etabliert sind. Zahlreiche Auswärtige gehören dem Cercle an und bewahren ihm Treue.

Zur Jubelfeier waren eidgenössische, kantonale und städtische Behörden, die Berufsorganisationen der schweiz. Hotellerie und des Gastgewerbes, Lieferanten, Freunde und Gönner geladen. Der Berner Hotelierverein hatte seine Mitglieder HH. Frick und Hugi abgeordnet. Etwa 250 Personen waren der Einladung gefolgt. Festpräsident E. Radelfinger begrüsste in gehaltvollen Worten die Festgemeinde, vorab die Ehrengäste. Dann folgte ein abwechslungsreiches Programm mit Darbietungen und Tanz. Der Präsident des C.C.C.B., Herr E. Kohler, Hotel Bären, Münchenbuchsee, begrüsste seinerseits die grosse Gesellschaft. Er skizzierte Gründung und Werdegang des Cercle, Zweck und Ziele, als da sind: Pflege der Kollegialität und Freundschaft unter den Küchenchefs, Beratung von Berufsproblemen, Obsorge für den Köchenachwuchs, Berufsbildung, Kurse zur Weiterbildung, Plazierung der Mitglieder, Gründung eines Alters- und Ferienheimes für Küchenchefs, Anlage einer Fachbibliothek, Pflege der Kochkunst durch Kochkunstausstellungen, Werbesichtigungen usw. Der C.C.C.B. sucht die friedliche Mitarbeit mit den Berufsorganisationen des Gastgewerbes auf Grund der Verständigung. Er ist bestrebt mit den zuständigen Behörden in Kontakt zu bleiben.

Der Vorsitzende machte abschliessend die freudig aufgenommene Mitteilung, dass der Cercle auf Kriegsende eine grosse nationale oder Internationale Kochkunstausstellung plane. Die organisatorischen Vorbereitungen sind im Gange, demnächst erfolgt die Bildung des Initiativkomitees. C. Pfister-Storck.

Personalrubrik

Berufsjubiläum

Letzte Woche waren zahlreiche Herren aus der Verwaltung, dann Berufsgenossen aus der Hotellerie und dem Gastwirtgewerbe mit ihren Damen von Hernn und Frau Herm. Schmid ins Hotel Bellevue Bern eingeladen, um bei einer Cocktail-Party den Tag zu feiern, wo Herr Schmid vor 30 Jahren ins Hotelgewerbe eingetreten ist, und zugleich den Anlass zu benützen, um Herrn Schmid zu der ehrenvollen Wahl in den Zentralvorstand des Schweizer Hotelier-Vereins zu gratulieren.

Der Anlass bot Herrn Schmid die willkommene Gelegenheit, sein Projekt nach einer internationalen Ausstellung des Fremdenverkehrs in Bern sofort nach dem Kriege den leitenden Herren der am Fremdenverkehr interessierten Kreise auseinanderzusetzen, wobei er konstatieren konnte, dass seine Idee auf sehr fruchtbaren Boden fiel und begeistert aufgenommen wurde.

Freunde und Gäste des Hotels wünschen dem unermüdlichen Leiter des Bellevues, dass er noch viele Jahre an der Seite seiner verständnisvollen und stets liebenswürdigen Gattin wirken möge auf der Kommandobrücke eines Betriebes, auf den die Stadt Bern mit Recht stolz sein kann.

F. B.

Neue Direktion

Die Fa. Gebr. Bon, welche sich entschlossen hat, das Park-Hotel in Vitznau diesen Sommer wieder zu eröffnen, wählte Herrn und Frau Adolf Huber als Direktor des Hauses.

Neuer Pächter

Herr J. Ming, der von 1930 bis 1940 als Pächter das Hotel Elite in Biel leitete, hat pachtweise das Rhodania Hotel in Crans s. Sierre übernommen, dessen Eröffnung am 4. Juli erfolgt. Wir wünschen Herrn Ming alles Gute in seinem neuen Wirkungskreis.

Saisoneröffnungen

Zermatt: Villa Margherita und Hotel des Alpes, 15. Juni.
Hotel Mont Cervin, 27. Juni.
Hotel Schwarzsee, 1. Juli.
Hotel Riffelalp, 5. Juli.
Hotel Monte Rosa, 5. Juli.
Château-d'Oex: Grand Hotel, 25. Juni.
Vitznau: Parkhotel, 27. Juni.
Flims-Waldhaus: Hotel Schweizerhof, 27. Juni.
Adelboden: Hotel Edelweiss-Schweizerhof, 1. Juli.
Pontresina: Hotel Languard, 1. Juli.
Zuoz: Hotel Concordia, 1. Juli.
Crans s. Sierre: Rhodania Hotel, 4. Juli.

PAHO

Arbeitgeberbeitrag 1942 - Selbsteinschätzung

Die Selbsttaxationsformulare stehen noch von mehreren Betrieben aus.

Arbeitgebermitglieder, die Anspruch auf Ermässigung für den Beitrag des Jahres 1942 zu erheben gedenken, müssen das ausgefüllte Selbsttaxationsformular bis 30. Juni 1942 an die Kassenverwaltung in Basel einsenden.

Gesuche, die erst nach dem 1. Juli 1942 eintreffen, können nicht mehr berücksichtigt werden.

Verwaltung der PAHO.

Büchertisch

„1942 Zeitgemäss Kochen." Rezepte und Menus, auch für fleischlose Tage. 28 Seiten, Fr. —.80. Verlag Elektrowirtschaft, Zürich. — Besonders in diesen Zeiten ist die Zubereitung einer gesunden und schmackhaften Kost eine kleine Kunst, und die Zusammenstellung des Speisezettels bereitet der Hausfrau immer grössere Sorgen. Trotzdem können wir sagen, dass uns für eine gesunde Ernährung noch die nötige Menge und Abwechslung an Lebensmitteln in ausreichendem Mass zur Verfügung stehen. Nur müssen wir diese Mittel so anwenden, dass wir das, was zum Aufbau und zur Existenz unseres Körpers notwendig ist, richtig verwerten. Und dabei hilft uns diese sorgfältig zusammengestellte Rezeptsammlung. Aus dem Inhalt: Suppen — Gemüse — Kartoffelgerichte — Fleischlose Eintopfgerichte — Eintopfgerichte mit Fleisch — Süss-Speisen (Triebmittel, Backrezepte) — Verwendung von Küchenkräutern — Wie kann ich Fett sparen? — Speisezettel — Grundbegriffe der Ernährung.

L. T.

Redaktion — Rédaction:
Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — N° 26

Offene Stellen - Emplois vacants

Für Chiffre-Inserate bis zu 4 Zeilen werden berechnet	Mitglieder Spesen extra berechnet		Nichtmitglieder Mit Adresse	Unter Schweiz	Chiffre Ausland
Erstmalige Insertion	Fr. 3.—		Fr. 4.—	Fr. 5.—	Fr. 6.—
Jede ununterbrochene Wiederholung	Fr. 2.—		Fr. 3.—	Fr. 4.—	Fr. 4.50

Mehrzeilen werden pro Insertion mit je **50 Cts.** Zuschlag berechnet. — Belegnummern werden nicht versandt.

Alleinportier, jüngerer per sofort gesucht. Off. mit Zeugniskopien u. Photo an Kurhaus Reuti, **Hasliberg,** B. O. **(1531)**

Barkellner, tüchtiger, für sofort in Jahresstelle gesucht. Offerten unter Chiffre **1532**

Barlehrtochter, servicekundig, gut präsentierend, gesucht. Off. mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre **1523**

Buffetlehrtochter in die franz. Schweiz gesucht. Offerten unter Chiffre **1536**

Gesucht: Saaltochter, Serviertochter, Zimmermädchen, Hausmädchen. Hochgebirgsaugenklinik Guardaval, **Davos-Dorf.** **(1530)**

Gesucht in Berner Oberland: **Portier-Hausbursche** per Mitte Juli für 3 Monate. Ferner für sofort **Küchenbursche,** 1 **Kindermädchen.** Offerten unter Chiffre **1533**

Gesucht: 1 junge **Saaltochter,** 1 **Zimmermädchen,** 1 **Kaffeeköchin,** 1 **Küchenmädchen.** Offerten an Hotel Schweizerheim, Tel. 43 62, **Wengen.** **(1534)**

Restaurauttochter, tüchtig, sprachenkundig, sucht Stelle in gangbares Restaurant. Gute Zeugnisse. Offerten an Rösli Frischherz, **Gersau.** **(792)**

Tochter, gesetzten Alters, sucht Vertrauensstelle in gutes mittleres Hotel als **Oberaaltochter** auf Anfang Juli. Berner Oberland erwünscht. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offerten erbeten unter Chiffre **754**

Tochter, 27jährige, die bis jetzt im Service tätig war, sucht Stelle als **Volontärin** in die franz. Schweiz, um die Sprache zu erlernen. Off erb. an Marie Brunner, Hotel Rhein, **St. Gallen.** **(783)**

Zwei Buffettöchter von 19 und 27 Jahren suchen Anfangsstellen in Service auf Mitte Juli oder später. Offerten an Krenger, Schmiedengasse 26, **Oberwil** bei Basel. **(790)**

Stellengesuche - Demandes de Places

Bis zu 4 Zeilen. — Jede Mehrzeile	50 Cts. Zuschlag. Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen)	Fr. 3.—	Fr. 4.—
Jede ununterbrochene Wiederholung	Fr. 2.—	Fr. 3.—

Postmarken werden an Zahlungsstatt nicht angenommen. Vorausbezahlung erforderlich. — Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz an Postcheckbureau V Konto 85. Ausland per Mandat.

Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen.
Belegnummern werden nicht versandt.

Bureau & Reception

Journalführerin, Caissière-Téléphoniste, i. Hotelfach bewandert, sucht bei bescheidenen Ansprüchen Saison- od. Jahresstelle, evtl. auch als Hilfsgouvernante. Gute Zeugnisse z. Diensten Off. erb. u. Chiffre **768**

Sekretärin, 4 Sprachen, im Journal, Kassa, Réception, Kontrolle, Buchhaltung und Telephon bestens bewandert, sucht selbst. **Vertrauensposten** in Jahresbetrieb. Stadthotel, Grossrestaurant oder Bahnhoffuffet bevorzugt. Beste Referenzen. Chiffre **753**

Salle & Restaurant

Barmaid, Buffetdame sucht Stelle für sofort. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **789**

Chef de rang, - d'étage - de halle, sucht Jahres- od. Saisonstelle, auch in Bar od. Restaurant. Beste Zeugnisse u. Referenzen. 4 Sprachen. Chiffre **769**

Obersaaltochter, gesetzt. Alters, fach- und sprachenkundig, gewandt, sucht passendes Engagement. Erstkl. Referenzen. Frei ab zirka 10. Juli. Chiffre **793**

Cuisine & Office

Aide de cuisine, gesetzten Alters, tüchtig und zuverlässig, sucht per sofort Stelle, eventuell auch als **Küchenbursche** oder **Remplacement.** Off. erb. u. Chiffre **786**

Alleinkoch, ges. Alters, mit guten Zeugnissen, solid und sparsam, entremetskundig, sucht Stelle in gutes Hotel. Off. erb. u. Chiffre **781**

Chef de cuisine, gesetzten Alters, durchaus tüchtiger, solider und ökonomischer Fachmann, der eine erstkl., zeitgemässe und abwechslungsreiche Küche führt, sucht Saisonstelle in mittl. bis grösseres Hotel oder Sanatorium. Chiffre **758**

Commis de cuisine. 21jähriger England-Schweizer sucht Stelle als Commis de Cuisine. Bescheidener Anfangslohn. Chiffre **780**

Kochlehrstelle in gutes Haus auf Frühjahr 1943 für intelligenten Jüngling von 16 Jahren gesucht. Derselbe hilft schon einige Zeit im elterlichen Geschäft mit. Detaillierte Offerten gefl. an Hans Hegglin, Hotel Ochsen, **Zug.** **(759)**

Koch, junger, sucht Stelle als **Commis de cuisine** in die franz. Schweiz, neben tüchtigen Chef. Eintritt kann sofort erfolgen. Chiffre **785**

Kochlehrstelle gesucht für 16jährigen Jüngling. Anfragen an Zeltner, Fischhandlung, Tel. 2 10 25, **Winterthur.** **[945]**

Etage & Lingerie

Jeune femme de chambre, connaissant aussi le service de salle, honnête, propre et travailleuse, excellents certificats, cherche place de saison où à l'année dans hôtel. Chiffre **782**

Maschinenstopferin, tüchtige, gesetzten Alters, sucht **leichtere** Stelle in Hotel bei bescheidenen Ansprüchen. Off. erb. u. Chiffre **784**

Loge, Lift & Omnibus

Alleinportier, tüchtig, selbständig, bewandert in Heizung, Keller u. Garten, sucht Jahresstelle. Offerten mit Lohnangabe erbeten unter Chiffre **791**

Concierge de nuit, Conducteur, Telephonist, Alleinportier, Deutsch, Französisch und Englisch, 30 Jahre, Fahrbew., etwas Maschinenschreiben, **seriös,** gut präsentierend, sucht Stelle per sofort oder nach Übereinkunft. Chiffre **737**

Conducteur, evtl. **Alleinportier,** 45 Jahre alt, 4 Landessprachen und etwas Englisch sprechend, sucht Stelle für Monat Juli-August. Alfons Vincenz, **Schlans** (Graubünden). **(787)**

Portier, Conducteur, Nachtportier, 32 Jahre alt, Deutsch und Französisch, mit guten Zeugnissen, sucht wenn möglich Jahresstelle. Chiffre **763**

Portier, tüchtiger, sucht Saisonstelle. Ia Zeugnisse vorhanden. Offerten an Jos. Unternährer, z. Adler, **Bremgarten 6,** Tel. 7 13 34. **(788)**

Achtung! Beilage des Briefportos (lose aufgeklebt) zur Weiterbeförderung der Offerten gefl. nicht unterlassen!

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau"
Gartenstrasse 112 BASEL Telephon 27933

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

5654 Selbst. Saaltochter, Ende Juni, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
5655 Küchenbursche-Casserolier, Ende Juni, Hotel 80 Betten, Waadtländeralpen.
5658 Küchen-Officemädchen, Etagenportier, Zimmermädchen, Generalgouvernante, Kaffeeköchin, Wäscherin, Flickerin, Sekretär-Kassier, tüchtig, Ende Juni, erstkl. Hotel, Wallis.
5665 Köchin, Hilfsköchin, Saal-Restauranttochter, Ende Juni, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
5666 Casserolier, Ende Juni, mittl. Hotel, Zentralschweiz.
5667 Buffetdame, Serviertochter, sofort, Grossrestaurant, Zürich.
5668 Portier d'étage (travaillant seul), de suite, hôtel 1er rang, Lausanne.
5669 Portier-Hausbursche, 1. Juli, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
5670 Zimmermädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Zugersee.
5671 Hausbursche, sofort, kl. Hotel, Interlaken.
5672 Chefkoch, Portier, Küchenbursche, Zimmermädchen, Hilfs-Zimmermädchen, Ende Juni, Hotel 30 Betten, B. O.
5678 Chef de rang, sofort, erstkl. Hotel, Graubünden.
5679 Etagenportier, sofort, Hotel 80 Betten, Badeort, Aargau.
5685 Telephonist-Nachtportier, sprachenk., Jahresstelle, Hotel 80 Betten, franz. Schweiz.
5686 Buffetdame, Buffettochter, Buffetbursche, Jahresstellen, mittelgr. Hotel, Davos.
5688 Office-Hausbursche, Officemädchen, Hausmädchen, Linge-rie-Stopferin, sofort, mittl. Hotel, Genf.
5693 Portier-Hausbursche, sofort, Hotel 50 Betten, Tessin.
5694 Pâtissier, sofort, mittelgr. Hotel, Zürich.
5695 Anfangs-Zimmermädchen, Hausmädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
5696 Schenkbursche, Buffettochter, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
5702 Saaltochter, Glätterin, Anf. Juli, erstkl. Hotel, Davos.
5705 Serviertochter, Jahresstelle, sofort, kl. Hotel, Brienz.
5706 Zimmermädchen, Hausbursche, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
5709 Köchin, Hausbursche, Küchenmädchen, sofort, mittl. Hotel, Brienz.
5713 Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Aargau.
5714 Pâtissier, Etagenportier, Ende Juni, mittelgr. Hotel, Wengen.
5716 Serviertochter, Officemädchen, sofort, mittl. Hotel, Adelboden.
5719 Zimmermädchen, Jahresstelle, mittelgr. Hotel, Luzern.
5720 Jüngere Köchin (evtl. Hilfsköchin neben Chef), sofort, kl. Hotel, Badeort, Aargau.
5721 Warenkontrolleur, Buffettochter, Ende Juni, B. O.
5723 Alleinkoch, sofort, mittl. Hotel, Weggis.
5724 Portier-Hausbursche, Küchenbursche, Office-Küchenmädchen, 2 Zimmermädchen, Ende Juni, Hotel 40 Betten, Thunersee.
5729 Portier, Kaffee-Haushaltungsköchin, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
5733 Zimmermädchen, Wäscherin, Ende Juni, erstkl. Hotel, Vierwaldstättersee.
5735 Fille de salle, portier, 1er juillet, hôtel 1er rang, Suisse romande.
5737 Chef de partie-Tournant, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
5739 Küchenchef (für 5 Wochen), Hotel 80 Betten, Vierwaldstättersee.
5740 Chefkoch, sofort, mittelgr. Hotel, Weggis.
5741 Zimmermädchen, selbst. Saaltochter, Hilfsköchin, Küchenbursche-Casserolier, Haus-Lingeriemädchen, 1. Juli, mittl. Hotel, Adelboden.
5747 Saaltochter, 2 Zimmermädchen, erstkl. Hotel, Graubünden.
5750 Hausbursche-Portier, sofort, mittl. Hotel, Interlaken.
5751 Zimmermädchen, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
5752 Portier-Hausbursche, sofort, mittl. Hotel, Ragaz.
5755 Hausmädchen, sofort, kl. Passantenhotel, Basel.
5756 Aide de cuisine (Engagement für 3—4 Wochen), Casserolier, sofort, erstkl. Hotel, Badeort, Aargau.
5757 Jüngere Saaltochter (Mithilfe in der Lingerie), sofort, erstkl. Hotel, Basel.
5758 Zimmermädchen, servicek., kl. Hotel, Lugano.
5763 Sekretär-Volontär, Etagenportier, Küchenbursche, Wäscher oder Wäscherin, sofort, Jahresstellen, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
5764 Hausmädchen, sofort, kl. Hotel, Wallis.
5765 Femme de chambre, portier, chef de cuisine, de suite, hôtel 65 lits, Suisse romande.
5767 Pâtissier-Aide de cuisine, Casserolier, Küchenmädchen, Aide de cuisine, Hausbursche, Anf. Juli, Hotel 120 Betten, Zentralschweiz.
5770 Zerronier-Officebursche, sofort, Bahnhoffuffet, Zentralschweiz.
5771 Commis de cuisine, sofort, erstkl. Hotel, Graubünden.
5772 Restaurauttochter, Küchenbursche, mittl. Hotel, St. Moritz.
5774 Saaltochter, Köchin, sofort, mittl. Hotel, St. Moritz.
5775 Hausbursche, Saaltochter, sofort, Hotel 40 Betten, B. O.
5777 Lingeriemädchen, sofort, erstkl. Hotel, Ostschweiz.
5778 Zimmermädchen, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
5780 Saal-Restauranttochter, selbst., Hotel 30 Betten, Grb.
5782 Saal-Volontärin, sofort, kl. Hotel, Berner Jura.
5786 Portier, Hausbursche, sofort, Hotel 60 Betten, Vierw.
5789 Küchenmädchen, mittl. Hotel, Engelberg.
5790 Zimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
5792 Saaltochter, Kaffee-Personalköchin, mittl. Hotel, Davos.
5795 Sekretärin oder Sekretär, Commis de rang, Küchenbursche, Alleinkoch, 1. Juli, mittl. Hotel, Zermatt.
5803 Zimmermädchen, servicek., Köchin, Fr. 150.—, sofort, kl. Hotel, Grindelwald.
5808 Barmaid, Saucier, 1. Juli, Hotel 100 Betten, Graubünden.
5811 2 Saaltöchter, 1. Juli, erstkl. Hotel, Pontresina.
5813 Chasseur, 1. Juli, erstkl. Restaurant, Basel.
5814 Alleinkoch, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
5816 Commis SauciER, erstkl. Hotel, B. O.
5818 Buffettochter, Portier-Hausbursche, Casserolier, Portier, Kaffeeköchin, Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.
5828 Küchenmädchen oder -bursche, sofort, Hotel 30 Betten, Badeort, Aargau.
5829 Saaltochter, Restauranttochter, sofort, Hotel 70 Betten, Badeort, Aargau.
5830 Küchenmädchen, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
5832 Hausmädchen, Zimmermädchen, Saaltochter, Klinik 60 Betten, Davos.
5838 Saaltochter, mittl. Hotel, Adelboden.
5839 Commis de cuisine, fille de salle, hôtel 1er rang, Suisse romande.
5840 Buffettochter, Maschinenstopferin, mittl. Hotel, Arosa.
5841 Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Tessin.
5842 Vertrauensperson für Bureau und Réception, selbst., Hotel 60 Betten, Tessin.
5843 Casserolier, Küchenbursche, Portier, Köchin, Zimmermädchen, Restauranttochter, Officemädchen, Küchenchef, sofort, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
5844 Alleinportier, Zimmermädchen sofort, mittl. Hotel, Davos.
5847 Zimmermädchen, sofort, Hotel 70 Betten, Ostschweiz.
5848 Serviertochter, sofort, kl. Hotel, Ostschweiz.
5849 Küchen-Hausbursche, Casserolier, sofort, Kurhaus 90 Betten, Berner Oberland.
5851 Anfangs-Zimmermädchen, Hausmädchen, Office-Kellerbursche, sofort, kl. Hotel, Aarau.
5852 Zimmermädchen, Küchenmädchen, Hotel 80 Betten, Grb.
5854 Chefköchin (oder Alleinkoch), Hotel 30 Betten, Graubünden.
5855 Glätterin, Zimmermädchen, sofort, erstkl. Hotel, Genfersee.
5858 Zimmermädchen, Küchenmädchen, Anf. Juli, mittl. Hotel, Engelberg.
5861 Köchin oder Alleinkoch, sofort, Hotel 20 Betten, Thunersee.
5862 Zimmermädchen, Portier-Hausbursche, sofort, Hotel 90 Betten, Waadtländeralpen.
5865 Anfangs-Zimmermädchen, Angestellten-Serviertochter, Hilfs-Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Tournante für Economat und Kaffeeküche, Küchenbursche, Angestelltenkoch, Commis-Pâtissier, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
5875 Köchin neben Chef, Küchenmädchen, Aide de cuisine, 20. April, Hotel 60 Betten, Graubünden.
5877 Küchenbursche-Casserolier, sofort, Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.
5878 Aide de cuisine, Casserolier, Officebursche, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern.
5881 Commis de rang, Zimmermädchen, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
5883 Koch oder Köchin, sofort, Hotel 40 Betten, Kt. Fribourg.
5886 Zimmermädchen, Casserolier, Köchin neben Chef, Küchenmädchen, Serviertochter, Ende Juni, Hotel 60 Betten, B. O.
5892 Aide de cuisine, Fr. 250.—, Etagenportier, sofort, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
5893 Zimmermädchen, mittl. Hotel, Interlaken.
5894 Saaltochter, Hotel 50 Betten, Wallis.
5895 Casserolier, sofort, Hotel 70 Betten, Wallis.
5897 Economatgouvernante (evtl. Volontärin), Zimmermädchen, Saaltochter, Ende Juni, Hotel 50 Betten, B. O.
5902 Femme de chambre, connaissant le service de salle, hôtel 50 lits, Valais.
5904 Anfangs-Zimmermädchen, Glätterin, Ende Juni, Hotel 60 Betten, Thunersee.
5907 Kaffeeköchin, Zimmermädchen, Casserolier-Heizer, sofort, mittl. Hotel, Gstaad.
5908 Zimmermädchen, sofort, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
5909 Serviertochter, mittl. Hotel, Sommersaison, Graubünden.
5910 Küchenmädchen, Officemädchen, Etagenportier, Köchin, Saaltochter, Ende Juni, mittl. Hotel, Gstaad.
5911 Portier, Küchenmädchen, mittl. Hotel, Wengen.
5915 Küchen-Officemädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Arosa.
5916 Jüngere Köchin oder Koch, Officemädchen, Küchenmädchen, Ende Juni, kl. Hotel, B. O.
5920 Alleinportier, sofort, Hotel 50 Betten, B. O.
5921 Jüngerer Chefkoch, Zimmermädchen (evtl. Anfängerin), Ende Juni, Hotel 50 Betten, B. O.
5924 Sekretär-Chef de réception, sofort, Hotel 70 Betten, B. O.
5927 Femme de chambre, portier seul, hôtel 30 lits, Tessin.
5930 Etagenportier, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
5932 Office-Economatgouvernante, Portier, Küchen-Officemädchen, Küchen-Officebursche, Restauranttochter, Tennistrainer/Maître de plaisir, Sommersaison, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
5942 Saaltochter, sofort, mittl. Passantenhotel, Chur.
5944 Restauranttochter, selbst., sprachenk., Zimmermädchen, Serviertochter, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
5947 Portier seul, place à l'année, hôtel 20 lits, canton Neuchâtel.
5948 Portier-Tournant, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern.
5949 Zimmermädchen, Koch oder Köchin, Ende Juni, Hotel 60 Betten, Thunersee.
5951 Anfangs-Zimmermädchen (servicek.), mittl. Hotel, Weggis.
5952 Oberglätterin, 1. Juli, erstkl. Hotel, Zermatt.
5953 Conducteur, mittelgr. Passantenhotel, Zürich.
5954 Küchenmädchen, Restauranttochter, sprachenk., Bahnhoffuffet, Wallis.
5956 Telephonistin, Kaffeeköchin, Economatgouvernante, Sekretärin, perfekt Franz., 1. Juli, erstkl. Hotel, franz. Schweiz.
5959 Alleinkoch, tüchtige Saaltochter, Anf. Juli, Hotel 60 Betten, Graubünden.
5961 Portier-Hausbursche, Saal-Restauranttochter, Ende Juni, Hotel 40 Betten, Thunersee.
5963 Alleinportier, sofort, tüchtige Saaltochter, Officemädchen, Anf. Juli, mittl. Hotel, Gstaad.
5964 2 Zimmermädchen, Office-Küchenmädchen, Küchenbursche-Argentier, Saaltochter, Lingeriemädchen, 1. Juli, grosses Kurhaus, Kt. Bern.
5965 Lingère, sofort, Hotel 80 Betten, Graubünden.
5967 Haus-Küchenmädchen, Zimmermädchen, sofort, Hotel 90 Betten, Brienzersee.
5969 Zimmermädchen, Office-Küchenmädchen, Küchenbursche, 1. Juli, mittelgr. Hotel, Klosters.
5973 Restauranttochter Officegouvernante, sofort, Bahnhoffuffet, Ostschweiz.
5975 Tochter für Saal- und Zimmerservice, Anf. Juli, kl. Hotel, Schuls.
5977 Chasseur-Garderobier, Abwäscher-Küchenbursche, Ende Juni, mittelgr. Hotel, Engelberg.
5979 Chasseur-Liftier, Casserolier, sofort, erstkl. Hotel, Grb.
5981 Zimmermädchen, servicek., sofort, Alleinkoch (für 4 Wochen), 12. Juli, mittl. Passantenhotel, Olten.
5983 Haus-Officebursche, sofort, kl. Hotel, Adelboden.
5984 Saaltochter, Hallentochter, Etagenportier, Mitte Juli, mittelgr. Hotel, Lugano.
5987 Tochter für Saal und Zimmer, sofort, Hotel 50 Betten, Tessin.
5988 Zimmermädchen, Saaltochter, Ende Juni, Hotel 70 Betten, Ostschweiz.
5990 Saaltochter, sofort, mittelgr. Hotel, Locarno.
5992 Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
5994 Bureau-Volontär, Stütze der Hoteliersfrau (Gouvernante), sofort, mittelgr. Hotel, St. Moritz.
5996 Jüngerer Koch (evtl. aus der Lehre), sofort, mittl. Hotel, Mürren.
5997 Jüngeres Zimmermädchen, Anf. Juli, Hotel 40 Betten, B. O.
5999 Jüngere Serviertochter (evtl. Anfängerin), Küchenmädchen, mittl. Hotel, Brunnen.
6001 Pâtissier-Aide de cuisine, Economat-Gouvernante, jüngerer Sekretär, sofort, Kurhaus 50 Betten, Aargau.
6003 Alleinkoch od. Köchin, Hausmädchen, sofort, kl. Hotel, Meiringen.
6006 Alleinkoch, Fr. 270.– bis 300.–, sofort, kl. Hotel, Zugersee.
6007 Lingeriemädchen (Kenntn. im Glätten), sofort, erstkl. Hotel, Basel.
6008 Zimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Badeort, Aarg.
6009 Hausbursche, Fr. 130.–, sofort, grosses Restaurant, Basel.
6010 Portier, Zimmermädchen, Lingère-Wäscherin, Anfangs-Gouvernante-Stütze, Aide de cuisine, Officebursche, Office-mädchen, Ende Juni, erstkl. Hotel, Wengen.
6016 Anfangs-Zimmermädchen, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
6017 Lingère-Glätterin, sofort, mittl. Hotel, Arosa.
6020 Küchenbursche, Hausbursche, Zimmermädchen, jüngere Barmaid, Anfangs-Zimmermädchen, Sommersaison, mittl. Hotel, Adelboden.
6021 Buffetdame, 1. Juli, Bahnhof-Buffet, Ostschweiz.
6022 Alleinkoch, Küchenmädchen, sofort, mittl. Hotel, Arosa.
6026 Officebursche, Officemädchen, Hausmädchen, sofort, Hotel 90 Betten, B. O.
6029 Volontärin für Bureau und Saal, franz. sprechend, mittl. Hotel, Luzern.

Lehrstellenvermittlung:

5657 Saallehrtochter, sofort, mittl. Hotel, Weggis.
5688 Saallehrtochter, sofort, mittl. Hotel, Genf.
5702 Saallehrtochter, Anf. Juli, erstkl. Kurhaus, Davos.
5706 Saallehrtochter, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
5716 Saallehrtochter, Sommersaison, mittelgr. Hotel, Adelboden
5780 Saallehrtochter, Sommersaison, Hotel 30 Betten, Graub.
5782 Saallehrtochter, sofort, kl. Hotel, Berner Jura.
5792 Saallehrtochter, sofort, mittelgr. Hotel, Davos.
5801 Saallehrtochter, sofort, mittl. Hotel, Interlaken.
5818 Saallehrtochter, Sommersaison, mittelgr. Hotel, Zentralschw.
5832 Saallehrtochter, mittl. Hotel, Davos.
5888 Saallehrtochter, Sommersaison, Hotel 50 Betten, B. O.
5897 Saallehrtochter, Sommersaison, Hotel 50 Betten, B. O.
5904 Saallehrtochter, Sommersaison, Hotel 60 Betten, Thunersee.
5923 Saallehrtochter, mittelgr. Hotel, Badeort, Aarg.
5963 Saallehrtochter, Anf. Juli, mittl. Hotel, Gstaad.
5988 Saallehrtochter, Sommersaison, Hotel 70 Betten, Ostschweiz.
5887 Saallehrtochter, Sommersaison, Hotel 40 Betten, B. O.
6028 Saallehrtochter, Sommersaison, Hotel 90 Betten, B. O.
5696 Buffetlehrtochter, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
5801 Buffetlehrtochter, sofort, mittl. Hotel, Interlaken.
5840 Buffetlehrtochter, Ende Juni, mittelgr. Hotel, Arosa.
5790 Buffetlehrtochter, sofort, mittl. Passantenhotel, St. Gallen.
5916 Buffetlehrtochter, Sommersaison, kl. Hotel, B. O.
5650 Kochlehrling, 16–17jährig, sofort, Bahnhof-Buffet, Ostschw,
5769 Kochlehrling, gel. Konditor, sofort, gross. Restaurant, Zürich.
5997 Saallehrtochter, Sommersaison, Hotel 40 Betten, B. O.

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 26
Bâle, 25 juin 1942

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Nº 26
Bâle, 25 juin 1942

Le rationnement des denrées alimentaires et l'hôtellerie

par M. A. Muggli, de l'Office de guerre pour l'alimentation

Comme nous l'avons déjà signalé dans notre dernier numéro, M. *A. Muggli*, chef de section à l'Office de guerre pour l'alimentation, a fait, lors de notre assemblée des délégués, un remarquable exposé improvisé sur cette question qui nous intéresse au plus haut point. Tout en le traduisant librement, nous allons essayer d'en rendre compte aussi fidèlement que possible (Réd).

Bien que notre pays ait été jusqu'à présent miraculeusement sauvegardé et continue à jouir d'une paix que bien des pays nous envient, des modifications profondes — visibles et invisibles — sont survenues dans notre mode de vivre. Déjà avant que cette guerre atroce ne se déchaîne sur le monde, l'Office de guerre pour l'alimentation s'était mis au travail en silence, mais opiniâtrément, pour assurer notre approvisionnement en denrées alimentaires. Les tâches accomplies par cet office peuvent en principe se diviser en trois groupes principaux: *approvisionnement, maintien de nos provisions, répartition des denrées alimentaires.*

Possibilités d'approvisionnement. Avant la guerre, la Suisse était obligée d'importer une quantité considérable de denrées alimentaires. Une grande partie des produits qui nous étaient devenus habituels sont des marchandises importées. Pensons aux huiles comestibles, au riz, au café, et encore aux pâtes alimentaires car, malgré les nombreuses fabriques de pâtes alimentaires que nous possédons en Suisse, la farine spéciale nécessaire à cet effet est un produit importé. Avant la guerre, la Suisse faisait venir de l'étranger, chaque année en moyenne 150000 wagons de denrées alimentaires et fourragères. Or maintenant nos importations se réduisent à quelques bateaux qui ne représentent qu'une part infime de cette approvisionnement. Il faut en outre se rendre compte que l'on a d'énormes difficultés, non seulement pour se procurer les marchandises, mais surtout pour les transporter de leur lieu d'origine jusqu'au centre de l'Europe. Presque toutes les portes qui permettaient à la Suisse de communiquer avec l'étranger sont aujourd'hui fermées. Seules quelques rares d'entre-elles sont encore entre-baillées, mais jusqu'à quand? L'on a de plus une peine énorme à se procurer des marchandises dans les pays d'outre-mer, car il ne faut pas oublier que depuis quelques mois l'Orient est aussi en flammes et que l'Amérique qui, l'année dernière encore, nous livraient de nombreux produits ne peut plus être considérée comme un fournisseur.

Possibilités de production. Il n'est guère besoin de s'étendre sur ce thème que chacun connaît, mais il convient pourtant d'insister sur l'effort extraordinaire que l'on exige de notre agriculture. Si l'on considère que l'on avait en Suisse avant la guerre 183000 hectares de terre cultivées et que cette surface avait atteint 310000 hectares au printemps déjà, on constatera que nos agriculteurs ne sont pas restés inactifs. Et pourtant le but est encore loin. En effet, au cours d'une conférence qui vient d'avoir lieu sous la présidence de M. *Stampfli*, conseiller fédéral, on a signifié aux offices centraux de guerre que, cet automne encore, un nouvel effort considérable devrait être accompli, que 100000 nouveaux hectares devaient être défrichés pour porter la surface de nos terres cultivées à 410000 hectares. Et ce ne sera pas tout car nous avons besoin de 500000 hectares de terres cultivées pour assurer a peu près notre approvisionnement national. Mentionnons également les difficultés que rencontre la réalisation de notre plan de culture, difficultés qui consistent surtout en manque de main-d'œuvre, de benzine, d'animaux de traits, de produits cupriques, etc. D'autant plus que les champs cultivés demandent infiniment plus de travail et de soins que les prairies.

La *répartition des dénrées* est aussi une des principales tâches de l'Office de guerre pour l'alimentation et, plus notre économie deviendra déficitaire, plus cette tâche prendra d'importance. *Répartir*, c'est *distribuer* de *façon équitable* et distribuer de façon équitable ne signifie pas *donner à chacun la même chose*, mais, après avoir cherché à savoir ce qu'utilise tel ou tel d'entre-nous, ce qu'emploie tel groupement, *donner à chacun ce qui lui est nécessaire*. Dès le 1er juillet, nous aurons le *rationnement différentiel* qui apportera une modification de principe considérable dans notre système de rationnement. C'est un pas en avant dans la direction d'une répartition qui veut être équitable, et qui tiendra compte dorénavant des *besoins physiologiques* des individus assurant à chacun ce dont il a besoin pour conserver intacte sa capacité de travail.

Dès l'introduction de l'économie de guerre, *l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration* a pris une importance accrue et a particulièrement retenu l'attention des offices compétents. Des *attributions spéciales* à ce groupement se justifient de prime abord du fait que, par suite de la tension toujours plus forte à laquelle sont soumis les gens et l'activité toujours plus intense qu'exige l'économie de guerre, tout le monde, non seulement dans le reste de l'Europe, mais en Suisse aussi, a besoin toujours davantage de vacances et de repos, pour pouvoir maintenir sa capacité de travail et de production. Il y a encore une raison qui motive ces attributions spéciales, c'est que, plus que toute autre industrie, l'hôtellerie est à même *d'absorber un excédent de puissance d'achat*. En outre, c'est un devoir national que d'aider à l'hôtellerie à traverser la crise actuelle pour qu'elle puisse travailler à plein rendement après la guerre.

La *situation actuelle de notre approvisionnement est sérieuse*. Elle exige une politique de répartition des plus prévoyantes, car personne ne peut savoir combien de temps durera cette guerre et quand nos difficultés d'approvisionnement cesseront. Il faut en outre se rendre compte que ces difficultés ne prendront pas fin le jour ou la paix sera signée et il faut se souvenir que, lors de la dernière guerre, les années qui ont suivi, soit 1919 et 1920, ont encore été caractérisées par une situation économique vraiment déficitaire. Cette politique prévoyante d'approvisionnement et de répartition a pour conséquence de sévères restrictions, mais elles sont absolument nécessaires. L'Office de guerre pour l'alimentation s'est fait un devoir de ne pas simplement discuter rapidement autour du tapis vert toutes les nouvelles mesures à prendre et d'édicter décrets sur décrets, mais il s'est toujours efforcé de prendre conseil des groupements intéressés. Le principe de l'organisation de l'économie de guerre, adopté par feu le conseiller fédéral *Obrecht*, s'est révélé comme particulièrement heureux et a permis de trouver des solutions les plus judicieuses. Les hommes qui ont passé par l'économie privée connaissent par expérience les difficultés des diverses industries.

Je voudrais, à cette occasion, exprimer mes meilleurs *remerciements* pour la *collaboration positive fructueuse* qui nous a été apportée par les principales organisations des ménages collectifs, et en particulier par la *Société suisse des hôteliers*. C'est pour nous une joie toute spéciale de constater que cette coopération a toujours pu se faire sans le moindre incident et que l'on n'a nullement abusé d'une confiance qui est nécessaire, comme cela a hélas! été le cas dans d'autres branches de notre économie, et les mesures que nous avons discutées ensemble, avant leur entrée en vigueur, n'ont jamais été divulguées prématurément. C'est un fait qui mérite d'être signalé et pour lequel la Société suisse des hôteliers aussi a droit à nos sincères compliments.

Les fruits de cette collaboration ont été multiples. Vous les connaissez par expérience. Il faut peut-être encore insister sur le fait que notre coopération a permis de prendre les mesures qui s'imposaient, tout en n'occasionnant aux hôteliers qu'un minimum de complications. C'est, en effet, grâce à notre travail en commun avec la Société suisse des hôteliers, que nous avons pu trouver pour notre pays l'heureuse solution qu'a été pour les hôtels et restaurants et pour tout le monde en général, *l'introduction des coupons de repas*. Ce système représentait une nouveauté qui n'avait jamais été essayée nulle part. Elle a pourtant fait ses preuves et je crois qu'aucun d'entre nous ne voudrait revenir, dans ce domaine, aux méthodes de l'autre guerre.

Si l'on avait pris des mesures différentes, on aurait besoin, au lieu des 40 millions de coupons qui sont mensuellement échangés par les hôteliers, de manier 150 à 200 millions de coupons. Nous nous efforçons toujours d'améliorer et d'adapter ce système qui, ne l'oublions pas, était un essai, pour qu'il réponde aux besoins pratiques. Dans ce sens, nous avons donc prévu la *division des demi-cartes de denrées alimentaires en quarts de carte qui peuvent être échangés contre des coupons de repas*. Cette possibilité est encore malheureusement par trop ignorée des hôteliers et des restaurateurs, sans cela ils feraient davantage remarquer à *leurs hôtes qu'ils peuvent transformer en coupons de repas, non seulement une demi-carte de denrées alimentaires, mais aussi un quart ou trois quarts de carte.*

Comme résultat de notre collaboration citons aussi l'ordonnance No 29, du 9 avril 1942, du Département de l'économie publique qui concerne les économies à réaliser et diverses interdictions de consommation. Cette ordonnance a été discutée et élaborée avec l'aide de vos représentants. Dans ce domaine spécialement, il faudra chercher *à s'adapter encore davantage*. Nous sommes également reconnaissants de pouvoir disposer de votre organe professionnel pour conseiller et pour amener petit à petit l'hôtellerie à transformer une *alimentation* qui était presque essentiellement *carnée* en *alimentation végétarienne*. Nous voulons ici aussi vous demander instamment de contribuer dans la mesure de vos moyens à hâter cette transformation. *Davantage de pommes de terre, davantage de légumes*, tel doit être notre but, cette année, pour remplacer les produits qui étaient importés et qui aujourd'hui font défaut.

Les difficultés contre lesquelles vous avez à lutter sont multiples; nous ne voulons ici faire encore allusion qu'à deux points; *les besoins particuliers des employés* de l'hôtellerie et le *maintien des provisions*. Le premier de ces problèmes trouvera sa solution grâce à l'introduction, à partir du 1er juillet, du rationnement différentiel, puisque les employés d'hôtel astreints à des travaux pénibles recevront également des cartes supplémentaires. Il s'agit surtout ici des cuisiniers, des garçons de peine, casseroliers, etc. Quant au *provisions*, nous voulons simplement déclarer que les hôteliers qui *emploient leurs provisions pour compléter leurs attributions normales font une mauvaise spéculation*. Les quantités de denrées qui vous sont attribuées doivent suffire pour l'alimentation courante de vos hôtes, puisqu'elles sont déjà passablement plus fortes que celles que reçoivent les simples particuliers. Ainsi la règle à adopter dans ce domaine peut se résumer comme suit: *conserver les provisions intactes, les renouveler grâce aux achats courants et économiser pour l'avenir*. Nous nous sommes préoccupés de réunir en une *brochure*, que nous espérons pouvoir *publier prochainement* à l'intention des ménages collectifs, toutes les prescriptions concernant le système actuel des coupons de repas en vigueur depuis plus d'une année, ainsi que les nouvelles mesures de rationnements ou les dispositions prises depuis lors dans ce domaine, et nous nous sommes demandés si nous ne voulions pas éditer pour vous une affiche que vous pourriez apposer dans vos maisons et qui rappellerait à vos hôtes vos obligations et les leurs.

L'Office de guerre pour l'alimentation a encore d'importantes tâches à accomplir, et de graves problèmes à résoudre, problèmes qui souvent ne peuvent pas être simplement résolus par des décisions d'ordre matériel. Pour venir à bout de notre mission, il faut encore *une attitude morale* des plus ferme, non seulement de la part de notre armée, non seulement de la part des offices compétents, mais encore de la part des *industries intéressées* et ici spécialement de *l'industrie hôtelière*. Notre avenir, au point de vue alimentaire, dépend de la façon dont vous accomplirez les tâches qui sont de votre ressort. Vous partagez avec nous dans ce domaine une lourde responsabilité, et ne nous dites pas qu'il ne vous est pas possible de porter le poids de cette responsabilité. Voici par exemple comment vous pouvez y parvenir: D'abord une *attitude positive et ferme à l'égard des restrictions*. Une attitude positive ne signifie pas rester silencieux et s'abstenir de toute critique, mais ne pas critiquer au hasard. Une attitude positive, c'est considérer la situation dans son ensemble et présenter des *critiques positives et objectives*.

Aujourd'hui, dans les temps difficiles que nous traversons, vous avez plus que jamais l'occasion de prendre des initiatives, car à l'heure actuelle, la *capacité créatrice* de chacun a une beaucoup plus grande importance que jadis. *Votre responsabilité est dans votre loyauté et votre solidarité, non seulement entre vous*, mais aussi vis-à-vis de l'économie de guerre. Vous pouvez nous aider en exerçant une influence positive sur vos hôtes, car ceci est en votre pouvoir. Vos restaurants et vos hôtels peuvent être des foyers d'infection, mais ils doivent-être des centres de régénération physique et morale pour notre population. C'est une belle et noble tâche que la votre dans ce domaine. Nous comptons sur vous pour faire front aux difficultés futures et nous savons que vous serez dans les rangs des hommes de bonne volonté qui aideront à notre chère patrie à dominer la situation et pour parvenir à un avenir meilleur.

Assemblée des délégués à Zurich

II*)

L'avenir de notre Ecole professionnelle

Le président de la commission scolaire, M. *H. R. Jaussi* fait rapidement l'historique de notre école professionnelle qui, pendant un demi-siècle, a donné chaque année, à un nombre d'élèves qui a varié entre 35 et 85, une instruction professionnelle théorique et pratique. Elle a ainsi facilité l'accès et assuré le succès, dans cette carrière difficile, à des milliers de jeunes gens. Depuis le début de la crise mondiale, soit depuis 1930, la fréquence a toujours été en recul et notre Société a dû faire pour notre école des sacrifices financiers de plus en plus considérables. Le Comité central et la commission scolaire n'ont rien négligé pour intensifier la fréquence et surtout pour encourager les enfants de nos membres à participer à nos cours. Malgré tous ces efforts, on est, hélas! obligé de constater que les hôteliers font preuve d'un regrettable désintéressement à l'égard de notre école, désintéressement dû évidemment à diverses circonstances, mais surtout aux répercussions de la guerre. On aurait peut-être pu remédier partiellement à ce déplorable état de choses par l'introduction de cours de courtes durées, comme cela se fait habituellement dans d'autres écoles, mais après avoir examiné cette question à fond avec les autorités fédérales compétentes, nos dirigeants ont abouti à la conviction qu'il n'était pas possible de former un chef d'entreprise, un véritable hôtelier, par des cours «éclairs». D'autres possibilités qui permettraient d'assurer un accroissement de fréquence ont également été envisagées. On a songé, par exemple, à adjoindre à l'école un restaurant ou de la faire dépendre d'un Hôtel-école qui recevrait des hôtes privés. Mais, pour des raisons impérieuses, ces projets ont dû être abandonnés. L'«Association des anciens élèves de l'Ecole professionnelle» a aussi été invitée à faire des suggestions quant à la réorganisation du programme scolaire. Les propositions les plus intéressantes se confondent en général avec celles contenues dans le programme élaboré par la commission scolaire concernant un cours de deux ans. Celui-ci pourrait éventuellement, ou même partiellement, remplacer l'apprentissage professionnel proprement dit. Mais cela aurait pour conséquence d'augmenter considérablement les frais d'exploitation et de telles dépenses ne peuvent être prises en considération que si le canton et la Confédération accordent à notre école des subventions beaucoup plus importantes que jusqu'à maintenant. Pour terminer, le rapporteur prie les délégués d'exprimer leur opinion sur les points suivants:

1. L'école professionnelle de la S. S. H. doit continuer à contribuer à la formation professionnelle de chefs d'exploitation qualifiés, et elle atteindra ce but par des cours professionnels ou des cours de cuisine de longue durée, ou éventuellement par des cours spéciaux.

2. Les jeunes filles doivent continuer à avoir la possibilité de fréquenter notre école.

3. L'écolage doit être maintenu aussi bas que possible et l'on facilitera spécialement les personnes ne disposant que de revenus modestes.

4. Il faut également que l'on puisse tenir compte du temps passé à l'école dans la durée d'apprentissage, au cas où un élève qui a achevé le programme scolaire, voudrait compléter sa formation pratique.

5. Il faut assurer aux élèves capables qui sortent de notre école, une place convenablement rétribuée.

6. Le diplôme final doit pouvoir remplacer le certificat de capacité exigé par les autorités cantonales pour l'octroi des patentes.

7. Il faut demander aux autorités compétentes d'accorder à notre Société les subventions indispensables pour que l'exploitation de notre école puisse être reprise au plus tard au printemps 1943.

Cet exposé qui fut suivi avec grand intérêt donna lieu à une discussion nourrie et à un vaste échange de vue, ce qui montre que notre Ecole et surtout le problème de la formation des jeunes hôteliers tient à coeur à la grande majorité de nos membres. Un ancien élève de Zurich développa en détail un programme pour des cours de deux ans qui devraient remplacer un apprentissage hôtelier. Ce programme, réparti sur 4 semestres, prévoit des cours de langues, de marchandises et des cours de cuisine, de service de salle et de bureau. Les jeunes gens qui voudraient posséder à fond la profession de sommelier et de cuisinier auraient l'occasion pendant ce temps de faire un stage pratique de 6 à 12 mois dans un hôtel, puis de faire leur examen final à l'école. Cet examen, passé avec succès, leur donnerait droit au certificat d'apprentissage. On se prononça d'autre part en faveur d'une troisième sorte d'apprentissage pour les élèves qui auraient déjà une formation scolaire secondaire. Les opinions quant à la durée de la scolarité ainsi qu'au sujet de la combinaison des cours théoriques et de la formation pratique sont fort différentes, ce qui prouve qu'il est extrêmement difficile de mettre sur pied un programme qui satisfasse tout le monde. Mais la première question à régler dans ce domaine est la question financière car, comme le fit remarquer le président, en attirant encore l'attention sur les finances de la Société, pendant les années critiques que nous traversons, notre organisation ne peut plus subvenir, dans une telle mesure, aux dépenses de l'école.

La proposition faite par un délégué de former une *commission spéciale* pour, en liaison avec le Comité central et la commission scolaire, élaborer un programme d'enseignement complètement nouveau répondait parfaitement aux intentions du Comité central. Cette commission doit comprendre des représentants des diverses régions de notre pays et des diverses catégories d'entreprises pour que l'on puisse tenir compte, autant que possible, de tous les voeux exprimés, pour autant évidemment que cela ne risque pas de diminuer les chances de succès de cette exploitation.

Notre position à l'égard de la situation de l'hôtellerie

Dans un rapport particulièrement vivant, le Dr *Riesen*, directeur du Bureau central, exposa, ce thème et mit en garde contre la tendance qui se manifeste d'exiger de notre Société des choses qu'il n'est pas en son pouvoir d'accomplir. L'on fait souvent une erreur, si l'on compare notre organisation avec celles d'autres branches de notre économie, car celles-ci disposent d'une force politique très bien organisée et peuvent s'appuyer sur un nombre de membres beaucoup plus grand que nous.

L'hôtellerie n'a rien négligé pour s'adapter aux conditions d'existence difficiles dans lesquelles nous nous trouvons et pour essayer de traverser la crise actuelle. Le rapport de gestion de la Société fiduciaire pour l'hôtellerie parle d'ailleurs de l'étonnante vitalité de notre industrie. Le rationnement a obligé nombre d'entre nous à rationnaliser au maximum leur exploitation et pour de nombreux hôteliers ce fut le meilleur maître. Si les mesures de rationnement nous ont permis jusqu'à maintenant de poursuivre l'exploitation des entreprises, c'est surtout grâce à l'étroite collaboration qui n'a cessé de se manifester entre les autorités compétentes et les services de notre organisation. Si des mécontents estiment que le résultat est insuffisant, il faut qu'ils se demandent à quel résultat ils seraient arrivés, malgré toutes leurs démarches, s'ils avaient agi en qualité de simple particulier isolé. L'intensification du trafic indigène n'empêche malheureusement pas de constater dans plusieurs stations une diminution du chiffre d'affaires qui atteint parfois le 80% des recettes d'autrefois. En outre, plus de 1600 hôtels, représentant plus de 100,000 lits, ont déjà sollicité l'aide de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, en vue d'être assainis. Etant donnée la fréquence réduite actuelle, nous disposons d'une surabondance de lits et la première revendication que nous devons faire valoir est la *réduction du nombre des lits*. On ne peut atteindre ce but qu'en affectant une partie des bâtiments d'hôtel à d'autres fins, et ce problème ne peut être complètement résolu dans le cadre de l'auto-assistance. La collectivité doit intervenir dans ce domaine. Malheureusement, l'Etat hésite à nous accorder les secours nécessaires. Au cours de ce dernier quart de siècle, on a mis environ un million annuellement à la disposition de l'hôtellerie, somme qui est parfaitement insuffisante pour permettre une aide efficace. Les banques qui ont souffert de la crise et les chemins de fer privés ont été secourus avec beaucoup plus de libéralité. Outre l'aide financière, les mesures de secours juridiques ne sont, non plus, pas suffisantes, en un mot, l'aide pratique laisse généralement à désirer. L'Etat pourrait parfaitement nous être utile pour la *fermeture d'entreprises*. Il pourrait en effet fort bien acquérir un certain nombre d'hôtels et les utiliser dans des buts militaires au lieu de réquisitionner des entreprises et de nous payer pour cela des indemnités insuffisantes. La loi restreignant la construction de nouveaux hôtels n'a non plus, jusqu'à présent, atteint son but. Malgré les nouvelles prescriptions renforcées, nous avons déjà dû, depuis le Nouvel-an, recourir contre une

*) Voir aussi le N° 25 de la Revue Suisse des Hôtels du 18 juin 1942.

bonne douzaine de demandes d'autorisation qui avaient été accordées. Après de longs travaux préliminaires, la *question de la location des chambres meublées* est arrivée à un point mort. M. *Gajner*, président du conseil d'Etat bernois, s'est pourtant déclaré prêt à rechercher, avec les gouvernements des autres cantons touristiques, une solution convenable, mais les persepctives de succès ne sont pas des meilleures. On en vient à se demander si l'hôtellerie n'aurait pas meilleur temps de combattre la location des chambres meublées, en utilisant les mêmes armes. Avec la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, nous cherchons depuis des années à faire *adapter les dettes hypothécaires et les intérêts des capitaux étrangers* aux possibilités de rendement des exploitations. Malgré cela nous n'avons pas encore la possibilité juridique de réduire ces dettes. Cette solution n'est possible qu'au moyen d'assainissements bénévoles. La réduction elle-même, n'entre en ligne de compte que quand il n'existe plus aucun moyen liquide pour assurer le service de l'intérêt conventionnel. On nous déclare qu'une adaptation générale du taux de l'intérêt n'est pas possible, car elle mettrait le crédit hypothécaire en danger. Pourtant, lors de l'assainissement des chemins de fer privés, on n'a pas hésité à transformer les prêts hypothécaires en actions en second rang; et si l'une ou l'autre exploitation est encore à même de produire ses intérêts, ce n'est pas une raison pour mettre toutes les autres entreprises sur le même pied. La conséquence de cet état de choses est que les hôtels passent de plus en plus aux mains des banques, que les familles d'hôteliers en sont exclues et que les hôteliers de métier sont toujours plus refoulés ou laissés de côté. L'on entend beaucoup parler *de la nécessité de rénover l'hôtellerie*. Comment l'hôtelier pourrait-il penser à rénover sa maison puisque le produit d'exploitation est déjà absorbé par le service des intérêts et que les banques continuent à comptabiliser les intérêts impayés? Pour une véritable rénovation, les subventions se montant au 35% des dépenses, accordées dans le cadre de la création de possibilités de travail, sont encore très insuffisantes. Cela semble aussi une erreur que de vouloir élaborer de trop vastes plans pour la rénovation de l'hôtellerie, car personne n'est en mesure, aujourd'hui déjà, de faire des pronostics sérieux quant à la forme que prendra le tourisme après la guerre. L'hôtellerie doit rester fidèle à elle-même, le client ne doit pas devenir une marchandise et l'hôtel une fabrique. L'hôtellerie doit rester une industrie artisanale dans le sens le plus simple et le meilleur de ce mot.

Les deux autres postulats essentiels de notre industrie demeurent une *meilleure conception de l'aide financière de l'Etat*, et cela non seulement dans l'intérêt des hôtels eux-mêmes, mais aussi des créanciers et de meilleures mesures de protection juridiques. Il n'est plus admissible qu'avant d'édicter de telles ordonnances, on fasse valoir auprès des hôteliers de nouvelles exigences sociales et que l'on atténue ensuite de telle façon la portée de l'aide juridique. Le mot « tenir » menace de devenir une devise vide de sens, car ce n'est pas ainsi qu'on assurera notre avenir. Nous ne pouvons non plus rester immobiles, or « tenir » est le signe d'une attitude défensive qui à elle seule ne suffit pas, c'est pourquoi nous devons insister et aboutir à une prochaine réorganisation financière de l'hôtellerie, à la mise à disposition de crédits plus considérables et à des mesures de protection juridiques plus efficaces.

A la suite de ce rapport qui fut longuement applaudi, le Dr *Gurtner* se basant sur les études qu'il a faites donna brièvement une image du rendement économique de l'hôtellerie dans diverses régions. Pour maintenir sa propre substance, l'hôtellerie a besoin chaque année d'au moins 24 millions de nuitées. L'étranger doit nous en fournir 16 millions, ce qui équivaut à des recettes en devises d'une valeur de 400 millions de francs. Nous ne devons avoir de cesse jusqu'à ce que l'on se rende compte dans le grand public de l'importance économique qu'a pour notre pays « une nuitée d'hôte étranger » et que l'on comprenne qu'un hôte étranger est pour nous aussi important que la vente d'une montre suisse dans n'importe quelle grande ville d'outre-mer. Pour assurer l'existence de l'hôtellerie, il est indispensable de procéder à un vaste désendettement, de réduire le nombre de lits disponibles et de réaliser les rénovations projetées.

Le Dr *Franz Seiler*, directeur de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, fait part de ses félicitations à l'occasion de l'anniversaire de notre Société. Au cours de son activité il a été fortement impressionné par l'inébranlable volonté et la vitalité de l'hôtellerie suisse ainsi que par le sentiment de l'honneur, par la tenue et par le « fairness » des hôteliers. Ces vertus personnelles qui ont une importance capitale en affaires se sont transmises de génération en génération et malgré toutes les difficultés. Pour juger l'activité de la Société fiduciaire dans son action de secours, il ne faut pas oublier que cette Société est liée par des principes juridiques dans la limite desquels elle doit absolument se maintenir. Malgré ces entraves, elle parvient souvent à apporter une aide qui dépasse celle prévue par la la loi. C'est le cas, par exemple, quand elle arrive à convaincre les créanciers de faire preuve de compréhension et aboutit à un règlement de compte favorable.

Le *président* constate que notre Société fait tous ses efforts pour dominer la situation extraordinairement critique dans laquelle nous sommes. Mais la tâche est au-dessus de nos forces et l'auto-assistance seule ne nous permet pas d'atteindre notre but. Le Comité central ne reste pas inactif, il a eu, il y a quelques jours, une première entrevue avec diverses personnalités éminentes du monde politique et économique pour examiner la situation de l'hôtellerie et élaborer un programme d'action. Nos revendications, qui doivent être encore formulées de façon précise, feront l'objet d'une *entrevue ultérieure avec les autorités supérieures de notre pays*, et nous pouvons compter sur la collaboration et l'appui des personnalités dont nous venons de parler.

Les nouveaux membres du Comité central

H. Schmid, Berne

M. *Hermann Schmid*, directeur du Bellevue Palace à Berne n'est pas un inconnu en Suisse Romande où l'on a déjà pu apprécier l'intérêt qu'il porte à la profession et à l'organisation professionnelle. Il a en effet participé activement l'année dernière à la fondation de nos deux dernières sections romandes: la Société des hôteliers du canton de Fribourg et la Société des hôteliers du canton de Neuchâtel. Depuis plusieurs années déjà, il préside aux destinées de la Société des hôteliers de Berne et assume aussi la présidence du groupement des sections des villes. Il est encore membre du comité de la Fédération suisse du tourisme. M. Schmid fait partie du conseil d'administration de plusieurs grandes sociétés hôtelières telles que l'Hôtel des Bergues à Genève, l'Hôtel des Trois rois à Bâle, etc., et l'on a souvent recours à ses conseils en tant qu'expert professionnel ou conseiller économique.

T. Halder, Arosa

Il est presque inutile de présenter M. *Halder* qui s'est déjà acquis la sympathie de tous les hôteliers en siégeant déjà pendant 6 ans dans notre Comité central, soit de 1933 à 1939. M. Halder, qui est propriétaire du Sport Hôtel Hof Maran à Arosa, est on ne peut mieux placé pour connaître et défendre les intérêts de l'hôtellerie saisonnière et des hôtels de sports d'hiver. Il préside avec compétence la Section d'Arosa et, depuis quelques mois la Société des hôteliers du canton des Grisons. Il est encore membre du Comité de la Société de développement d'Arosa, fait partie de la Commission de l'Ecole de ski et d'autres organisations sportives. M. Halder qui a fait longtemps partie du Conseil communal d'Arosa a représenté son district au Grand conseil du canton des Grisons.

F. X. Markwalder, Baden

M. *F. X. Markwalder* qui entre au Comité central comme mandataire de l'hôtellerie des stations balnéaires est propriétaire et dirige avec compétence l'Hôtel Verenahof et Ochsen à Baden où il a acquis une connaissance approfondie des conditions et des besoins des hôtels de bains. Il n'a pas encore rempli de fonctions, ni dans l'organisation locale, ni dans l'association suisse, mais le fait que ces collègues l'ont unaniment désigné pour remplacer le dévoué M. Kottman montre la sympathie dont il jouit et l'estime dans laquelle on le tient.

Le mouvement hôtelier en Suisse en avril 1942

Communiqué du Bureau fédéral de statistique

Les mois de transition des saisons hôtelières montrent très nettement, ce printemps, que le tourisme en Suisse est actuellement constitué par les deux éléments suivants, complètement différents l'un de l'autre: Premièrement, le mouvement hôtelier et touristique suisse, dit « interne » — lequel fut marqué, au mois d'avril, par les fêtes de Pâques, avec les avantages que procurait l'abonnement de vacances, ainsi que par la Foire d'échantillons à Bâle (du 18 au 27 avril) — et, deuxièmement, le mouvement des étrangers en Suisse — caractérisé par un nombre plus ou moins constant d'hôtes permanents et par le nombre lentement croissant de personnes étrangères, malades ou ayant besoin de repos, en séjour dans quelques-unes de nos stations climatériques d'altitude.

Tandis que le nombre des nuitées d'hôtes suisses s'est élevé à 706000, au mois d'avril, en augmentation de 7 pour cent comparativement à l'année dernière — ce qui atteste un mouvement interne qui ne fut de loin jamais égalé, dans cette saison, depuis qu'il existe une statistique suisse du tourisme (1934) — le nombre des nuitées des visiteurs étrangers s'est même accru de 18 pour cent, atteignant ainsi 160000, mais reste toujours bien modeste si on le compare aux 409000 nuitées d'hôtes étrangers qui avaient été enregistrées au mois d'avril 1938 encore.

Wohnland der Gäste	Arrivées April 1941	Arrivées April 1942	Logiernächte April 1941	Logiernächte April 1942
Inland . .	166168	181588	661868	706045
Ausland . .	11235	12020	135346	160068
Zusammen	177403	193608	797214	866113

L'augmentation du nombre global des nuitées, de 797000 au mois d'avril 1941 à 866000 cette année, a eu pour conséquence un accroissement du taux d'occupation des lits disponibles de 23,6 à 25,9 pour cent, soit de 1,5 pour cent supérieur au taux moyen correspondant des années 1934 à 1939. Pour 100 lits recensés en tout, 15,1 ont été occupés au mois d'avril, soit un peu plus qu'un an auparavant et à peu près autant que dans la moyenne des années 1934/39.

De toutes les régions de tourisme, c'est celle des *Alpes vaudoises*, avec un taux d'occupation des lits disponibles de 49 pour cent, qui accuse la plus forte affluence d'hôtes; viennent ensuite, en leur qualité de régions de villégiature saisonnière, le *Tessin* (43 pour cent) et la *contrée voisine du lac Léman* (39 pour cent). A la fin de cette liste se trouvent *l'Oberland bernois*, *le Jura* et la *Suisse centrale*, chacune de ces régions avec un taux de 14 pour cent environ, puis celle du *Säntis*, dont le taux d'occupation des lits disponibles ne fut que de 11 pour cent.

A l'exception de la Suisse centrale et du Tessin, où une plus faible affluence d'étrangers a eu pour effet une légère régression du mouvement hôtelier en général, toutes les régions de tourisme ont été plus fréquentées qu'au mois d'avril de l'année précédente. Mais des différences sensibles subsistent entre elles concernant le rapport entre le mouvement touristique interne et celui des étrangers. Presque toutes ces régions ont enregistré, en effet, des nombres au moins égaux (Suisse centrale et Tessin) ou supérieurs *d'hôtes suisses*, tandis que la plupart, en revanche, accusaient une affluence *d'hôtes étrangers* notablement inférieure, par rapport à l'année dernière. Une plus forte affluence de visiteurs venus de l'étranger n'a été enregistrée qu'au *Valais* (23 pour cent d'augmentation des nuitées), aux *Grisons* (57 pour cent) et dans les *Alpes vaudoises* (200 pour cent), région qui, en revanche, accuse un nombre de nuitées d'hôtes suisses en légère régression. L'accroissement des nuitées d'étrangers est presque exclusivement le résultat d'une affluence plus grande de cette catégorie d'hôtes dans les sanatoriums de Davos, Leysin et Montana-Vermala.

Les déplacements de voyageurs suisses pendant les vacances de Pâques ont amené dans la région voisine du *lac Léman* en particulier une plus forte affluence d'hôtes (accroissement des nuitées de 22 pour cent) qu'au mois d'avril 1941. Dans le *Jura* et en Valais, l'augmentation du nombre des nuitées des hôtes suisses a été beaucoup plus marquée aussi — avec 18 et 15 pour cent — que ce fut le cas dans le reste de la Suisse.

La ville de *Bâle* a de nouveau accusé un record d'affluence à sa Foire d'échantillons, qui s'exprime par un accroissement du taux d'occupation des lits, de 48 à 54 pour cent, correspondant à une augmentation des nuitées d'environ 10 pour cent. A *Zurich*, le nombre de ces dernières s'est accru de près de 15 pour cent, et le taux d'occupation des lits s'est élevé en conséquence de 36 à 43 pour cent. Les nombres correspondants concernant la *ville fédérale*, en revanche, sont demeurés au mois d'avril cette année légèrement inférieurs à ceux d'avril 1941. L'augmentation simultanée du taux d'occupation des lits, dans cette même ville, est due au fait que quelques-unes de ses pensions y ont modifié le but de leur exploitation.

De nos sections

Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy

Pour resserrer les liens d'amitié qui unissent entre eux les hôteliers lausannois et pour les distraire des innombrables soucis de l'heure présente, l'énergique président de la section de Lausanne, le *colonel J. A. Muller* a l'heureuse idée d'organiser chaque année des excursions qui permettent aux membres de passer des heures charmantes et d'oublier quelque peu leurs préoccupations habituelles. On se souvient que l'an dernier, à l'occasion de la Foire de Bâle, cette active section avait choisi comme but l'ancienne « Porte d'Or » de la Suisse et avait profité de son passage pour visiter *notre Bureau central*, afin de mieux se rendre compte des différents services qu'il comprend et de leur fonctionnement.

Cette année, prenant une autre direction, les hôteliers lausannois ont répondu à l'invitation de « Provins » à Sierre et à Sion. Cette excursion connut un grand succès; temps splendide, nombreuse participation, accueil chaleureux, crus enthousiasmants, tout a contribué à la réussite de ce déplacement. Les hôteliers lausannois purent admirer le vignoble valaisan en général et celui de Sierre et de Sion en particulier et se renseigner à fond sur l'intéressant système de vendange organisé et appliqué par les Caves coopératives (réunies sous le nom de « Provins ») de ces deux villes, et qui absorbent plus de la moitié de la récolte totale du Valais; ce qui n'est pas peu dire puisque on produit à Sierre plus de deux millions de litres et à Sion plus de 4 millions. Un déjeuner réunit les hôteliers lausannois dans le magnifique parc de l'Hôtel Château-Bellevue à Sierre et M. *Maurice de Torrenté*, préfet de Sion, administrateur de Provins se montra un hôte exquis. Au nom se sa section, le *colonel Muller* lui exprima toute la gratitude des visiteurs et lui remit en souvenir un très bel ouvrage sur Lausanne.

Nouvelles financières

A propos de la vente de l'Hôtel Beau-Séjour à Lausanne

On sait que cet hôtel a été vendu à la Commune de Lausanne. La Municipalité vient de demander au Conseil communal de ratifier la promesse de vente qu'elle a passée avec la Société Beau-Séjour, pour un montant de 1 million.

Voici le résultat du dernier exercice et la situation telle qu'elle se présentait au moment de la vente:

L'exploitation, location et divers ont rapporté, en 1941, fr. 21.044.—. Les intérêts ont coûté fr. 79.041.—. Les frais d'entretien, frais divers, administration et impôts se sont élevés à fr. 11.144.—. Le solde débiteur de pertes et profits passe ainsi de fr. 403.806.— à fr. 486.483.—. Le capital act. est de fr. 978.000.—. Les immeubles et le mobilier sont inscrits au bilan pour fr. 2.586.646.—. Les dettes hypothécaires atteignent fr. 1.620.113.— plus fr. 559.973.— intérêts dus.

Le produit de la vente permettra de verser aux obligataires un montant correspondant au cours actuel (42—43%). Rappelons que cet emprunt de 1.100.000 francs (demeuré sans intérêt dès 1932) est primé, depuis la réorganisation financière de 1921, par un autre emprunt en premier rang de 520.000 fr., qui serait remboursé avant tout versement aux obligataires. La Municipalité de Lausanne envisage d'utiliser l'Hôtel Beau-Séjour comme bâtiment administratif auxiliaire, groupant l'ensemble des Services de guerre, actuellement répartis dans divers quartiers. Une fois la guerre terminée, l'Hôtel Beau-Séjour pourra être aménagé en bâtiment scolaire.

Le préavis signale qu'on pourrait éventuellement envisager d'autres solutions et notamment installer à Beau-Séjour le bâtiment promis pour les cours professionnels.

PAHO

Cotisation des membres-employeurs pour 1942 — Taxation autonome

Différentes entreprises ne nous ont pas encore adressé leurs formules de taxation autonome.

Les membres-employeurs, trouvant qu'une réduction de leur cotisation pour 1942 est justifiée, doivent adresser leur formule de taxation autonome, dûment remplie, jusqu'au 30 juin 1942 à l'administration de la caisse à Bâle.

Ainsi, des requêtes qui parviendraient seulement après le 1er juillet 1942, ne pourraient plus être prises en considération.

Administration de la PAHO.

Aujourd'hui aussi, vous pouvez confectionner des

Glaces

onctueuses et très fines,

sans crème et avec peu de sucre, grâce à

Frig

neutre pour les glaces aux fruits

vanillé pour les glaces à la vanille et à la crème, sans oeufs.

Consultez nos spécialistes!

Dr A. WANDER S.A., BERNE

Téléphone 21733

Les vins français ne parviennent en Suisse qu'en quantités très restreintes et à des prix astronomiques; ménagez vos réserves et offrez dès maintenant à votre clientèle les excellentes spécialités de

BLANK & CO.

Importateurs de vins rouges à

VEVEY

Le grand vin des Hauts Plateaux algériens

BLANK MONOPOLE

Le soleil d'Afrique en bouteilles

TRALEPUY

vin rosé exquis

Le délicieux vin du Portugal

MONSARAZ

Voyageurs à disposition pour échantillons et prix

Revue-Inserate haben stets Erfolg!

Zu kaufen gesucht gegen bar eine

Waschmaschine

für Kohlenfeuerung, mit Kupfer- oder Messingtrommel von ca. 1 Meter Länge. Offerten mit Angabe des Erstellers und der Bauart der Maschine (genaue Grösse der Innentrommel u. Angabe d. Antriebes) unt. Z 7535 Y an Publicitas Basel.

U.B.KOCH

VORMALS KOCH & UTINGER CHUR

offeriert äusserst vorteilhaft

Closetpapiere in Rollen und Paketen

Officepapiere, Schrankpapiere in Bogen und Rollen, mit und ohne Dessins

Plattenpapiere

Elektrisch betriebene Mange

in garant. neuwert. Zustande, 1 Meter Walzenlänge, für direkten elektr. Antrieb ohne Riemen, Syst. Schulthess, vorteilhaft zu verkaufen wegen Aufgabe der Glätterei. Offerten unter A 7536 Y an Publicitas Basel.

„Offensive ist die beste Verteidigung!"

Die gute Offensivwaffe für den Fachmann: tüchtige Fachkenntnisse. Für tüchtige Fachkenntnisse: Unsere Kurse für Fach und Sprachen (Bureau), Küche, Service, Bar. Die neuen Kurse beginnen im September. Prospekt verlangen! Telephon 2 55 51.

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

Der Hotelier u. Restaurateur
der rechnet, bevorzugt den *unzerbrechlichen Speisenwärmer*

Marke gesetzl. geschützt. ✠ Patent 217.730

Leicht und handlich - Rost aufklappbar - Grosse Heizwirkung

Erhältlich im guten Fachgeschäft

Generalvertrieb und Bezugsquellennachweis:
GUIDO MAYER, LAUSANNE

In

Spannteppichen
Läufern
Orientteppichen

sind in den letzten Wochen

neue grosse Sendungen

sukzessive in Bern eingetroffen

Alle Qualitäten sind aus bester, reiner Wolle, ohne Zufügung von irgendwelchem Ersatzmaterial, angefertigt. - Die Preise sind sehr vorteilhaft. Nur solange Vorrat, da Nachbezug unmöglich.

Teppichhaus

W. Geethaar Bern A.G.
GEGR 1869
Thunstrasse 7 · Helvetiaplatz · Thunstrasse 7

Vorteilhafte Putzmittel:

KELLERS
Sandschmierseife, Sandseife u. Seifensand

Chemische- u. Seifenfabrik Stalden, Konolfingen

Zu verkaufen

Kleinhotel-Restaurant

in grosser Ortschaft am Bodensee, besteingerichtet, fl. Kalt- u. Warmwasser. Wird nur wegen Altersrücksichten an bestausgewiesene Fachleute abgegeben. Umsatz nachweisbar. Offerten an **Postfach 43569, Romanshorn.**

Sardinen und Thon

Preisliste verlangen

L. Ciparisso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 60094

Likörflaschen

grün und weiss, in allen Formen, Malaga-, Cognac-, Martinique-, Whisky-, Ara- und Benedictiner-Flaschen in schönem, starkem Glas.

Glashütte Bülach A. G. in Bülach
Telephon Nr. 5 Illustrierte Preisliste

Prima hageb. Kegel
mit oder ohne Patentstellung. Eisenholzkugeln, Nussbaumkugeln eventuell mit bequemem Griff.
ED. LIEBHERR, ERMATINGEN
Holzwarenfabrik Telephon 52 96

Fabrique suisse d'orfèvrerie d'hôtel
H. BÉARD
MONTREUX
Réparation et réargenture au 1er titre de tout matériel détérioré
Fabrication de machines à polir l'argenterie pour l'entretien parfait de votre matériel
Références de 1er ordre

Gesucht für die Sommersaison

gutes Orchester

Offerten mit Salärangabe unter Chiffre K. V. 2035 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Erste und einzige konkursrechtl. Liegenschaftssteigerung
(Art. 257—259 Sch. K. G.)

Gemeinschuldner: Heinrich Stadler-Sennhauser, St. Gallen und Tarasp.
Ganttag: Samstag, den 18. Juli 1942, 13 Uhr.
Gantlokal: Schulhaus Tarasp in Tarasp (Unterengadin).
Auflage der Steigerungsbedingungen: 1.—10. Juli 1942.

GRUNDPFAND:

Assek. No. 12 und 14 Grundbuch Tarasp:

Hotel Tarasp a/See

Hotelgebäude, Oekonomiegebäude (Scheune und Stall) mit angebauter Garage, Badekabinen, Fettwiese Curtin, Fettwiese Uorgia, Wiese Quadra, Acker Sur Quadra, Wiese Sot Baselgia

Assek. No. 11 Grundbuch Tarasp:

Dependance „Belvoir" in Tarasp a/See

Wohnhaus mit Anbauten (Restauration) und Vorplatz, alles in der Gemeinde Tarasp (Unterengadin) gelegen.

Zugehör: Zu Assek. No. 12/14 und No. 11: Hotelinventar etc. laut aufliegendem Verzeichnis.

Konkursamtliche Gesamtschätzung Assek. No. 12 und 14 . . . . . **Fr. 76 585.–**
Konkursamtliche Gesamtschätzung Assek. No. 11 . . . . . **Fr. 8 130.50**

Zuschlag an den Meistbietenden.
Im übrigen wird auf Art. 257–259 SchKG., Art. 71 u. ff. KV. und Art. 130 ff. VZG. verwiesen.

Im Auftrag des Konkursamtes St. Gallen:
Konkursamt Ob Tasna in Ardez
(Unterengadin).

Hôtelier, suisse romand, 35 ans, marié, au courant des difficultés actuelles d'exploitation, **cherche nouvelle**

Direction

Excellentes références suisses et étrangères. Ecrire sous chiffre H. D. 2023 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Feinste Weine

BURGUNDER, BEAUJOLAIS, CHATEAUNEUF ETC.

solange Vorrat, **fassweise abzugeben.** Verlangen Sie bemusterte Offerte bei

Willy Breguet, Weinhandel, Boudry (Neuchâtel.

Tessin

Passanten-Hotel

50 Betten, neuzeitlich eingerichtet sehr gut besucht, wegen Familienumständen

zu verpachten

Gefl. Offerten unter Chiffre H. T. 2956 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hatten Sie letzten Winter
HEIZ-SORGEN?
Der bewährte
CINEY-Dauerbrenner
schafft radikale Abhilfe.
Vertretung u. Lager: **Herm. Häberli,** Spenglerm., **Luzern,** Moosmattstrasse 20b und 29, Tel. 2 70 62.

Zu verkaufen

HOTEL

m. Restaurant, Terrasse u. Gartenwirtschaft

28 Betten, bekanntes Geschäft an Ia Passantenlage in Wengen, Sommer- u. Winterkurort I. Rang. Kaufpreis äusserst günstig. Anzahlung Fr. 20—30 000.—. Offerten unter Chiffre W. E. 2033 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Für Jahresstelle nach Zürich für baldigen Eintritt *gesucht*

Concierge-Sekretär

in erstklassigen Pensionsbetrieb. Nur bestausgewiesene Bewerber mit perfekten Sprachkenntnissen belieben sich unter Beilage von Photo, lückenlosen Zeugnissen u. Angaben über Lohnanspruch, Familienverhältnisse und Referenzen, zu melden unter Chiffre Z. H. 2027 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Kühlschränke und -Anlagen

vorteilhafte Occasionen für Hotel- und Restaurant-Betriebe mit Garantie. Seit Jahren bewährt. Beste Referenzen.

E. WIRTH
Kühl- und Gefrieranlagen, Birmensdorferstr. 5, **Zürich 4**

Kantinen-Köchin

gesucht

Offerten an Locher & Prader in Mels, St. G.

Hotel am Vierwaldstättersee sucht mit Eintritt nach Übereinkunft:

Pâtissier-Aide de cuisine
Aide de cuisine
Vertrauensperson
zur Herausgabe von Speisen und Getränken.

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre V. S. 2032 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verpachten

per 1. Juni 1943 das

Chasseral-Hotel

Jura, 1609 m ü. Meer, hauptsächlich Sommer- und Wintersaison. Für tüchtige Fachleute, die schon in ähnlichem Betrieb tätig waren, gute Existenz geboten. Etwas Kapital zur Uebernahme des Inventars erforderlich. Das Hotel (A.G.) gehört Sportlern, die Wert darauf legen, billig und gut verpflegt zu werden und ebensolche Unterkunft zu haben (einige Zimmer und Massenquartier). Fähige und geeignete Interessenten, deutsch und französ. sprechend, erhalten jede weitere Auskunft durch das

Treuhandbureau A. Kohler A.G., **Biel**
Tel. 40.29.

. **Zu kaufen gesucht eine grosse**

Butterteilmaschine

neu oder Occasion

Schriftliche Offerten an
W. A. Portmann, Ziegerkäse, **Bern,** Belpstr. 57.

Wir kaufen grössere Posten

Flaschen

Offerten an Wein A.G., Zürich

Couple cafetiers-restaurateurs, longue pratique, **cherche Gérance,** évent. reprise de café-brasserie, hôtel, bar, etc.

Meilleures références. — Faire offres sous chiffre C. R. 2022 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

ZU VERKAUFEN

Nationalkasse Nr. 2000 9 Services, 9 Sparten
50 Napperons, neu, 1 × 1 m
100 Napperons m. Inschrift
1 elektr. Kaffeemühle

Restaurant zur Post, Basel, Telephon 4 19 55.

WANZEN

Käfer, Motten, Mäuse Ratten etc.
vertilgen wir überall mit Garantie
DESINFEKTIONSANSTALT DESANA BERN
Mühlematstr. 64 Tel. 37371
Staatlich konzessioniert

Per 1. Juli, evtl. später, für Jahres-Dauerstelle nach dem Platz Zürich gesucht

Sekretärin (evtl. Volontärin)

mit Fachausbildung und mögl. Praxis in Hotels od. Pensionen, für Buchhaltung, Korrespondenz, Journal, Telefon, Kassa, perfekte Sprachkenntnisse. Offerten mit Photo, Zeugnissen Lohnanspruch, Angaben über persönliche Verhältnisse, Referenzen etc. erbeten unter Chiffre S. V. 2028 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hoteliersfamilie

mit **bekanntem Sommergeschäft,** mehrjähriger **Wintertätigkeit** und grossem **Bekanntenkreis, sucht für kommenden Winter**

Leitung eines Wintersporthotels

Die Sommerleitung könnte ebenfalls übernommen werden. — Offerten unter Chiffre H. F. 2031 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

PIANIST

blind, italienisch und französisch sprechend, mit langjähriger Praxis und flottem Repertoir, sucht Engagement für die bevorstehende Sommersaison. Wenn gewünscht, kann auch kleines Ensemble gestellt werden. – Anfragen beantworten: **Onorato Pellegri,** Via Pessina 15a, **Lugano,** oder der **Schweizerische Blindenverband, Payerne** (Waadt).

Zu verkaufen

in Luftkurort des Berner Oberlandes

Hotel 40 Betten mit Restaurant

Jahresgeschäft. — Offerten unter Chiffre B. O. 2989 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Sie helfen sich selber!

wenn Sie jede Conservenbüchse nach dem Oeffnen sofort reinigen, trocknen und zurückgeben. Dann können Sie auch im nächsten Jahr genügend Conserven kaufen. Ihr Lieferant vergütet Ihnen für:

2/1 Büchsen 8 Rp. | 1/1 Büchsen 5 Rp.
6/4 Büchsen 6 Rp. | 1/2 Büchsen 3 Rp. (nur hohe)

Conservenfabrik **Lenzburg**